

STEVEN SPIELBERG DIGITAL YIDDISH LIBRARY  
NO. 217081

KRISKO RESEPYES FAR DER  
IDISHER BALEBOSTE



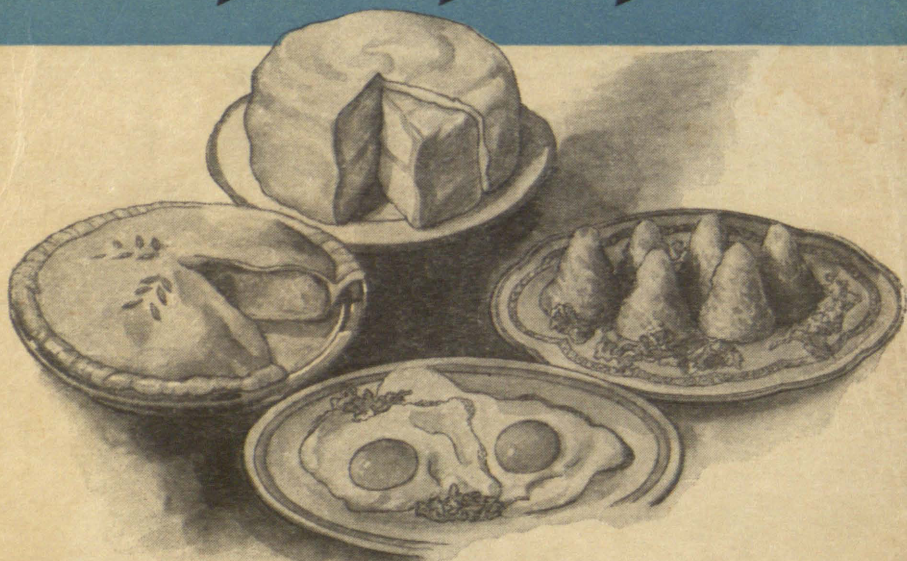
YIDDISH BOOK CENTER  
AMHERST, MASSACHUSETTS







# קריסקא רעסעפיעס



פאר  
דער  
אידישער  
באלעבאסטע

# קרים קא רעסע פיעם

פאר דער

אידישער באלעבאסמע



# אינהאלט-פארצייכנים

## ז ו פ ן

ברוינע פאָטעיאָ זופען ..... 5	בעבלאך און פארפעל זופ ..... 6
באַרשט ..... 5	

## הויפט מאכלים

געבאקענע געפילטע פיש ..... 7	פאָטעיאָ ווארעניקעס ..... 20
געבראָילטע געלע אדער דזשעק סעמאָן ..... 8	זלוימען צימעס ..... 21
געבאקענע קעלבערנע טשאַפּס פראַקעס (אָנגעפילטע קרויט בלעטלאך) ..... 8	ארבעס מיט קאַשע ..... 22
קרעפלאך (פלוויש) ..... 9	אַקרא און טאָמעיאַס ..... 22
קרעפלאך (קעז) ..... 10	עגפּלענט און טאָמעיאַס ..... 23
קאנלעטען (האַקפּלוויש) ..... 11	קרויט האַלישקעס (געפּרעגלעטע לאַקשען מיט קרויט) ..... 23
פארפעל טשיקען פריקאזי ..... 11	לאַקשען שאלעט ..... 24
מעהרען צימעס ..... 11	לאַקשען קוגעל ..... 24
פּראָגען ..... 12	מצה שאלעט ..... 25
ריוז קארשניקעס ..... 18	פארפעל צימעס ..... 25
פאגאנצעס ..... 14	סוויט פאָטעיאָ קוגעל ..... 26
קעז קנישעס ..... 15	פאָטעיאָ קוגעל ..... 26
קעז בלינצעס ..... 16	רויהע פאָטעיאָ קוגעל ..... 27
מצה מעהל בלינצעס ..... 17	ריוז קוגעל ..... 27
פאָלשע קעז פילינג ..... 17	מצה פארפעל קוגעלעך ..... 28
אויכער מיט קארטאָפעל ..... 18	בוריקעס קוגעלעך ..... 28
זיעס-זויערע סאָס ..... 18	מאקאָראַני מאולד ..... 29
זיעס-זויערע אויכער ..... 18	טשיקען (סאָוובערן סטאַיל) ..... 29
געפילטע העלדעל ..... 19	פילעי אָו סאָל ..... 30
שלישקעס ..... 20	געבאקענער לאַקשען רינג ..... 30
געפּרעגלעטע קרויט מיט שלישקעס ..... 20	ספאגהעטי מיט לעבער ..... 31
	פרענטש פראַיד פאָטעיאַס ..... 31
	טשיקען קראַקעטס ..... 32
	געבאקענע קעז און ברויט ..... 32

## לאַקשען, לאַטקעס און ראַמפלינגס

לאַקשען סייג ..... 34	מצה מעהל קניידלעך ..... 37
פארפעל ..... 34	רויהע פאָטעיאָ לאַטקעס ..... 37
עג בארלי ..... 34	עגפּלענט לאַטקעס ..... 37
פאָטעיאָ מעהל לאַקשען ..... 35	ספּיאַנטש לאַטקעס ..... 38
עג-באַלס ..... 36	רעטשיקע לאַטקעס ..... 38
מצה און אויכער ..... 36	

## דעזירטס

49	לבה'ס) (דאָבעלטע	40	שטרודעל מייג
	איינפאכע פעיסטרי	40	דזשעלי שטרודער
50	סקאַרינקע	41	קעז שטרודעל
	איינפאכע פעיסטרי (אין	42	עפעל שטרודעל
50	סקאַרינקע)	43	המון-טאשען
51	קעז פאי	43	המון-טאשען פילדינגס
51	פעקאן טאַרטען	44	פלאָדען
52	טשערי פאי	46	מאיענא
53	לעמאן שיפאן פאי	47	מייגלאך
53	קירבעס נוס פאי	47	עפעל פראַטיקעס
53	רויזע טשערי פאי	48	כרעמזלאך
54	בליין קובען		קיפּעל (אונגאַרישע האלבע

## קיבעלעך

60	שנעע פלאַקען	56	זויער קריעם קיבעלעך
61	מאנדעלעך		בוישטיטלעך (אנגעפילטע
61	מאנדעלעך בייגעלעך	56	קיבעלעך)
61	זאָמער טאַרט	57	פּורים קיבעלעך
62	האַניג מצה-לאך	58	בליין קיבעלעך
62	אַנגעפילטע מייבלען שטאנגען	58	פעפערניס
63	מצה מעהל אייערקובעל	59	סאלאטען קנעפ
64	אייער קובעל	59	מאָהן קאַרושעקלאך
64	מאָהן אייערקובעל		

## ברויטען

69	טהעע קיפּעל, אָדער קיבעלעך	65	פּלעצלאך מיט ציבעלעס
70	בעיקינג פאודער ביסקוויטס	65	חלות
70	דייטשע קאפּע קעיק	66	קאפּע קובען
		67	שנעקען

## קעיקס

74	פראנצויזישער טשיעז קעיק	71	קומיש ברויט
75	קוקי מייג	71	האַניג קעיק
76	פעדעליובכע ווייסע קעיק	72	מאנדעל קעיק
76	זיעבען מינוט אויסנינג	72	לעבקיכען
76	האַלענדישער עפעל קעיק	73	קריסקא ספּאַנדיזש קעיק
		74	שווארצע מייפעל'ס שפייז קעיק

# קריסקא רעסעפיעס פאר דער אידישער באַלעבאסטע

פון'ם סאמע אָנפאַנג וואָס עס איז ארויסגעבראכט געוואָרען אויפ'ן מאַרקעט, איז קריסקא געוואָרען די הויפט פעסט אין פיעלע אידישע היימען. עס דערפילט א גרויסען פערלאנג, פארנעמענדיג דעם אָרט פון שווערע פעסט און אוילען וואָס זיינען געברויכט געוואָרען אין אידישע מאכלים זייט הונדערטער יאָהרען. גענוגע פעסט, טשיר קען פעסט און אליינען אויל זיינען געווען גוט גענוג ווען עס איז ניט געווען קיין אנדער זאך צו פאַרנעמען זייער אָרט, אָבער ווען עס איז געוואָרען מעגליך צו בעקומען אן עכט כשר'ע און פאַרעווע פעסט אין דער פאַרמע פון ק ר י ס ק א, האָבען אידישע באַלעבאסטעס שטעל אָבערשאצט איהרע מעלות.

זיי האָבען אין קריסקא געפונען א פיר, זיעס-טעם'איגע פעסט, וואָס זיי האָבען געקענט געברויכען פאר פליישיגע, מילכיגע און פאר רעווע מאכלים. זיי האָבען געפונען אין קריסקא א פעסט וואָס איז אזוי לייכט פארדייליך אז עס האָט געמאכט אלעס, אין וועלכען עס איז געברויכט געוואָרען, מעהר פארדייהליך.

די בעסטע באַלעבאסטעס געברויכען ק ר י ס ק א פאר אלעס — אפילו פאר אזעלכע מאכלים אין וועלכע עס פאָדערט זיך א סך פוטער. דער פאקט איז אז קריסקא צייכענט זיך אויס אס מעהרסטען אין אזעלכע מאכלים. גיטע פוטער איז אָפט זעהר טייער און פוטער צום קאָכען און באקען איז אָפט צו שטארק אין פלעוואָר. קריסקא איז מעסיג אין פרייז און שטענדיג זיעס און פריש אין טעם.

ווייל קריסקא איז לייכטער און פוכיגער ווי אלטמאָדישע שווערע פעסט, איז אָפט נויטיג צו ענדערען די אלטע טראַדיציאָנעלע רעסעפּים צוצופאַסען די מאָדערנע נייע קאך-פעסט. פיעלע פרויען טהוען עס אליין. פאר די יעניגע וואָס האָבען ליעב בעסער אז אן אנדער גרייט עס צו פאר זיי, האָבען מיר צוגעגרייט דיעזע רייכע זאָמלונג פון רעסע-פיעס פון עכט אידישע מאכלים. זיי זיינען פאַלשטענדיג אויספרובירט געוואָרען אין א שטרענג אָרטאָדאָקסישע אידישע היים.

אין איהר בלויען און ווייסען ראפער מיט די העברעאישע אויפ-שריפט איז זעהר לייכט צו דערקענען ק ר י ס ק א, דעם עכט כשר'ן פראדוקט. דיעזער לעיבעל ווערט געקלעפט אויפ'ן קען צו בעשטע-טיגען דעם פאקט, אז קריסקא איז א ריינער וועדזשטעיבעל פראדוקט און קומט נאָר אין אלע הינזיכטען די פאָדערונגען פון'ם אידישען דין בנוגע כשרות. עס טראַגט דעם הכשר פון א פראַמינענטען אָרטאָדאָקסישען רב.

פיעלע פרויען ווייסען ניט, אז קריסקא אין אלע קענס זיינען געמאכט פון בלוז ווערדזשטיבעלס און איז כשר, סיי עס האט אויף זיך דעם לעיבעל פון כשרות און סיי ניט, און ניט אלע פרויען ווייסען אז קריסקא קומט אין עטליכע סייזעס, פון איין-פונט ביז צו די גרויסע 6-פונטיגע און 9-פונטיגע סייזעס.

אין א באלעבאטישקייט וואו מ'קאכט און באקט היבש, איז די 3-פונטיגע קען די בעקוועהמסטע און עקאנאמישסטע. אפילו אין הייז מען וואו מ'געברויכט וועניגער קאך-פעכט, איז דיעזע סייז זעהר פראקטיש, ווייל קריסקא איז אנדערש פון אנדערע פעטס וועלכע בע-קומען א ריח און ווערען קאליע אין א גאנץ קורצע צייט. און קריסקא דארף מען ניט האלטען אין רעפרידזשעריטאָר, ווייל עס האלט זיך פריש און זיעס אין דער קיך אָדער אין שפייכלער. האלט נור די קען צוגעדעקט און ווייט פון דירעקטע אויווען-הייז אָדער די שטארקע זון.

## קריסקא צום פרעגלען

צוליעב דעם וואָס עס האלט זיך זעהר גוט, קען מען געברויכען קריסקא צום פרעגלען נאָכאמאל און נאָכאמאל. אויב די גענוצטע פעטס ווערט דורכגעזייעט דורך א טשיעזקלאַטה נאָכ'ן פרעגלען די שפייזען וואָס זיינען באדעקט מיט קרישקעס, וועט עס בלייבען פריש און זיעס אזוי לאנג ווי עס וועט דויערן. קרישקעס אָדער אנדערע בעקלאך שפייז וואָס מ'לאָזט אָנזאמלען אין דער כלי פאראורזאכט אז די פעטס זאָל ווערען טונקעלער און זאָל קירצליך ווערען אומגע-ברויכבאר. קריסקא אן און פאר זיך טראָגט ניט אריבער דעם טעם אָדער ריח פון איין געפראָיטע שפייז צו אַן אנדערע. קרישקעס אבער טהוען עס יא. איהר קענט פרעגלען קראַקעטען אין דער זעלבער קריסקא וואָס איז פריהער געברויכט געוואָרען פאר פיש אדער איהר קענט פרעגלען דאהנאטס אין קריסקא וואָס איז פריהער געברויכט געוואָרען פאר פרעגלען אָהן דער מינדעסטער געפאהר אז דער טעם אָדער ריח וועט זיך אריבערטראָגען.

ווען איהר פרעגעלט אין א פריי פאן אָדער א טאָפּ, האָט ניט קיין בורא צו געברויכען א סך קריסקא. אלעס וואָס עס בלייבט איבער אין דער כלי קען אָבענזאָיט ווערען און אוועקגעשטעלט ווערען אָן א זייט צו געברויכען נאָכאמאל פאר פרעגלען אָדער אונטערצושמירען גרי-דעלס.

ווען איהר דארפט בראָטען אין טיעפע פעטס, געברויכט שטענדיג גענוג פעטס צוצודעקען די שפייז אין גאנצען. די כלי דארף זיין גרויס גענוג צו האלטען  $2\frac{1}{2}$  ביז 3 פונט קריסקא מיט א סך פלאץ וואו זיך א עהר צו טהאָן. כדי צו ערלויבען פלאץ פאר די שפייז אז עס זאָל זיך פרעגלען און פאר דעם בלעזלען וואָס פרעגלען טיעף אין פעטס פא-דערט, זעהט אז די צולאָזטע פעטס זאָל ניט אָנפילען די כלי העכער ווי א העלפט. די דאָזיגע מאָס פעטס וועט דויערען א לאַנגע צייט

אויב מ'ניט גוט אכטונג דערויף — אז מ'זאל עס אבויען אָפּט און  
ניט איבערקאַכען.

דערפֿאַזט קיינמאל ניט אז קריסקא זאל רויבערען, ווייל דאמאָלסט  
איז עס שוין צו הייס צו האָבען ערפֿאַלג אין פרעגלען. פרובירט אויס  
די פעטס דורך אריינווארפען א קליין שטיקעלע ברויט — אן אינטש  
קוואַדראַט. ווארפט אריין די ברויט אין די פעטס, צעהלט לאנגזאם  
פערציג און דאן נעמט ארויס א שטיקעל ברויט. אויב עס איז גוט  
צוגעברוינט, דאן איז די פעטס פונקט ריכטיק אריינצוגעבען די שפייז  
צום פרעגלען.

## קריסקא פאר „שאַרטענינג“

קריסקא ווערט געברויכט פונקט אזוי פיעל פאר „שאַרטענינג“  
שפייזען ווי פאר פרעגלען. פיעלע מאל ווערט עס געברויכט צולאזן  
טערהייט און אין אנדערע פעלע ווערט עס געברויכט אין'ם נאטירליכען  
געדריכטען צושטאנד. ווען א רעסעפי פאָדערט צולאָזטע קריסקא,  
מיינט מען אז די פעטס דארף זיין צולאָזט איידער עס ווערט געמאַכט  
טען. צולאָזטע קריסקא ווערט געברויכט אין פיעלע הייווען טייגען און  
ווערט שטענדיג געברויכט צו בעשמירען די אויבערפלעכע פון שטור-  
דעל און אנדערע טייגען פון דעם סאַרט. עס ווערט אָפּט צולאָזט פאר  
מאָפּנס און צייטענווייז אויך פאר קעיקס, בעזונדערס פאר ספאָנדוש  
קעיק. (זעה רעסעפיע אויף פיידוש 73).

אנדערע קעיקס ווי למשל די „פערדעליכטע ווייסע קעיק“ (זעה  
פיידוש 76) און די „דעוויילס פוד“ (פיידוש 74) ווערען געמאכט מיט  
געדריכטע קריסקא. דאָ איז א גרויסע מעלה דער פוכיגער, קרעמיגער  
צושטאנד פון קריסקא. ווייל עס איז אזוי ווייך און פוכיג, קען מען  
צוזאמענמישען בלויז מיט עטליכע דרעה מיט'ן לעפעל קריסקא, צוקער  
אין פיעלע פעלע אויך די אייער. די אמאָליגע פארמאטערענדע אר-  
בייט פון צוזאמענמישען הארטע פעטס מיט צוקער איז אין גאנצען  
בעוויינט געוואָרען.

קעיקס זיינען פיעל גרינגער צו מאכען מיט קריסקא און פונקט  
אזוי מחיה'דיג ווי ווען מ'מאכט זיי מיט פרישע פוטער. פרובירט איינע  
פון אונזערע רעסעפיעס אויף פיידושעס 71 ביז 76 אָדער פרובירט אויס  
קריסקא אין איינע פון אייער אייגענע לעבעלינג רעסעפיעס. אויב  
איהר פלעגט געברויכען געזאלצענע פוטער אין אייער רעסעפי, וועט  
איהר דארפען צוגעבען אביסעלע זאלץ, ווייל קריסקא איז ניט געזאלצ-  
צען. קיין שום אנדערע ענדערונג וועט ניט דארפען געמאכט ווערען.

## ווי צו געברויכען רעסעפיעס

אין אויספאלגען די רעסעפיעס אין דיעזען ביכעלע, זייט זיכער צו  
מעסטען אלע שטאָפען גענוי און נאָכפאלגען די דירעקשאַנס ווענען

צוזאמענמישען, פארזיכטיג. געברויכט קאפעס און לעפעל פון סטאנ-  
דארד מאַס און זייט זיכער אז די מעסטונגען זיינען פלאך, ניט אנגע-  
פאקט. עס איז וויכטיג שטענדיג צו זיפען די מעהל איידער מ'מעסט  
ווייל עס קוועטשט אראָב ווען עס שמעהט.

דער גרינגסטער וועג צו מעסטען געדיכטע קריסקא איז לויט די  
קאלטע וואסער מעטהאָדע וואָס ווערט אנגעגעבען ווייטער. אבער ווען  
עס האנדעלט זיך אום א קליינע טהייל פון א קאָפּע, איז עס אַפט  
בעקוועם צו געברויכען עכלעפעל. דאָס איז זעהר גרינג צו טהאָן ווען  
איהר וויסט אז עס זיינען דא 16 פלאכע עסלעפעל אין יעדע קאָפּע.



## קאלטע וואסער מעטהאָדע צו מעסטען קריסקא

געברויכט א גלעזערנע קאָפּע מיט שטופענווייזיגע בעצייכנונגען.  
פאר  $\frac{1}{2}$  קאָפּע קריסקא פילט אָן די קאָפּע  $\frac{1}{4}$  פול מיט קאלטע  
וואסער און גיט צו קריסקא ביז די וואסער געהט איבער.  
פאר  $\frac{1}{4}$  קאָפּע קריסקא, געברויכט  $\frac{3}{4}$  קאָפּע קאלטע וואסער, פאר  
 $\frac{1}{3}$  קאָפּע קריסקא  $\frac{2}{3}$  וואסער, און אזוי ווייטער. ניסט אראָב די  
וואסער און זעהט ווי גרינג עס איז ארויסצונעמען די קריסקא.



# זופען

## SOUP

### ברוינע פאטעיטא זופ

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| 4 רויהע פאטעיטאס, צושניטען אין | 1 ציבעלע                     |
| 4 קאנטינע קליינע שטיקלאך       | 1 עססלעפעל קריסקא            |
| 1 קווארט זודיגע וואסער         | 4 עססלעפעל צוהאקטע סעלערי    |
| 1 עססלעפעל מעהל                | 1 עססלעפעל צוהאקטע פיעטרעשקע |
| 1 עססלעפעל קריסקא              | 1 לעפעלע זאלץ                |

ברוינט אָב די פיער קאנטינע שטיקלעך ציבעלע אין איין עססלעפעל קריסקא. דאן גיט צו די סעלערי, פיעטרעשקע און זאלץ. גיט אריין די פאטעיטאס און שפעטער א פאר מינוט די זודיגע וואסער. דעקט צו און קאכט איבער א נידריגען פלאם פאר 1 שעה. ברוינט צו די מעהל אין 2טען עססלעפעל קריסקא, מאכט עס שימער מיט אביסעל פון די פאטעיטא זופ, און גיט צו די זופ. קאכט איינציגע מינוט. סערווירט עס זודיג הייס מיט קרוטאנס אדער מאנדלעך. זעהט פיידזש 61 פאר רעסעפי.

### BROWN POTATO SOUP

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 onion                      | 4 raw potatoes diced  |
| 1 tablespoon Crisco          | 1 quart boiling water |
| 4 tablespoons chopped celery | 1 tablespoon flour    |
| 1 tablespoon chopped parsley | 1 tablespoon Crisco   |
| 1 teaspoon salt              |                       |

Brown the diced onion in one tablespoon of Crisco. Then add the celery, parsley, and salt. Add the potatoes and after a few minutes, the boiling water. Cover and cook over low flame for 1 hour. Brown the flour in the second tablespoon of Crisco, thin with some of the potato soup, and add to the soup. Boil for a few minutes. Serve steaming hot with croutons or mandlach (page 61).

### באָרש

- |               |                        |
|---------------|------------------------|
| זאלץ און עפער | 2 פונט בוריקעס         |
| 4 איי געכלעך  | 1 קווארט קאלטע וואסער  |
| זויער קריעם   | זאפט פון 1 לימאנע      |
|               | 2 ביז 4 עססלעפעל צוקער |

וואשט אָב די בוריקעס, צוהאקט זיי אויף דינע שטיקלעך, באדעקט עס מיט וואסער. קאכט עס ביז די בוריקעס ווערען ווייך און מ'קען זיי צור קוועטשען. זויעט עס אב און געברויכט די בוריקעס צו מאכען „בוריקע קוגעלעך“ (זעה פיידזש 28 פאר רעסעפי). קיהלט אָב די יאויך און גיט צו לעמאן זאפט, צוקער און געווירצונגען. קלאפט אריין די אייגעלעך אין גיסט אריין די מהילוויוז אבגעקיהלטע בוריקע זאפט אין די געכלעך, מיט שטענדיג כסדר. לאזט עס קאלט ווערען. ווען איהר זייט גרייט צו סערווירען מיינט עס דורך מיט זויער קריעם.

## BORSCHT

2 pounds beets	Salt and pepper
1 quart cold water	4 egg yolks
Juice of 1 lemon	Sour cream
2 to 4 tablespoons sugar	

Wash beets, grind them up fine, cover with the water. Cook until the beets are very tender and can be mashed up. Strain and use the beet pulp for beet kugelach (page 29). Cool the liquid and add the lemon juice, sugar, and seasonings. Beat the egg yolks and pour the partially cooled beet juice into the yolks, stirring constantly. Chill. When ready to serve, stir in sour cream.

## בעבלאך מיט פארפעל זופ

1 ציבעלע	3/4 קאפע „נעיווי“ בעבלאך
א צווייגעטע פיעטרעשקע	2 טהעלעפעלעד זאלץ
2 עסטלעפעל קריסקא	1/2 קאפע סעלערי (פיער קאנטיג)
2 עסטלעפעל מעהל	צושניטען
1/4 קאפע פארפעל	1/2 „מאנא“ (פיער קאנטיג צושניטען)
	1 מעהר פיער קאנטיג צושניטען

ווינקט די „נעיווי ביענס“ אין צוויי קאפעס וואסער, איבערנאכט. זייעט עס אב. גיט צו זעקס קאפעס פרישע וואסער צו די בעבלאך, דאן זאלץ, סעלערי, מאנא, מעהר, פיעטרעשקע און לאזט עס לאנגזאם קאכען פאר 1 1/2 שעה, צוגעבענדיג נאך וואסער, אויב נויטהייג.

ברוינט אב א ציבעלע, צוהאקט אין פיער קאנטיגע שטיקעלעך, אין די קריסקא און גיט צו די מעהל ביסלעכווייז. ווען די מעהל איז גאלדיג ברוין גיט צו לאנגזאם א קאפע וואסער, כסדר מישענדיג. געווינצט עס מיט זאלץ און פעפער. מייסט עס אריין אין די זופ.

גיט צו די רויהע פארפעל א האלבע שעה איידער איהר סערווירט עס. זעקס פארצייעס.

## BEANS AND FARFEL SOUP

3/4 cup navy beans	Sprig of parsley
2 teaspoons salt	1 onion
1 cup diced celery	2 tablespoons Crisco
1/2 diced mango	2 tablespoons flour
1 diced carrot	1/4 cup farfel

Soak the navy beans in two cups of water overnight. Strain. Add 6 cups of fresh water to beans, salt, celery, mango, carrot, parsley, and simmer for 1 1/2 hours, adding more water if necessary.

Brown a diced onion in the Crisco and add the flour slowly. When the flour is golden brown, add 1 cup of water slowly, stirring constantly. Season with salt and pepper. Stir into the soup.

Add the raw farfel one-half hour before serving.

Serves 6.

# הויפט מאכלים

## MAIN DISHES

### געפילטע פיש, געבאקענע

2 פונט באפלא, קארפ אדער "וואהאט" פיש	1 1/2 ביו 1/2 טהעלעפעלער פעפער (ווייסע)
1 1/2 פונט סעמאן	1 1/2 ביו 1 עסלעפעל זאלץ
3 ציבעלעס	3 עסלעפעל קריסקא
2 אייער	2 ביו 3 מעהרען
1 ביו 2 עסלעפל מצה מעהל אדער קרעקער מעהל	2 ציבעלעס
	1 קאפע הייסע וואסער

רייניגט אב די פיש און צושניידט אין  $\frac{3}{4}$  אינשטיגע שטיקער. שניידט ארויס די "פיש" פון די הויט און ביינער, אכטונג געבענדיג אז די הויט זאגט צוריסען ווערן. צוהאקט די פיש, רויהע אייער, די 3 ציבעלעס, מעהל, פעפער און זאלץ צוזאמען ביו זעהר דין. מישט דורך פאלשטענדיג און פילט אן די פיש-הויטען.

לויגט אריין אביסלע קריסקא אין א בעקעלע. לויגט אריין מיט מעהר דען, ציבעלעס צושניטען אין פערטלאך און אביסל פיעטרעשקע. לויגט אריין די אָנגעפילטע פיש אין דעם. גיסט ארויף הייסע וואסער איבער דעם. באד פונקטעלט מיט קריסקא און באקט אין א מעסיג הייסען אוווען (350 גראד) 1 שטונדע אדער מעהר.

א קען באַמעכטאָס קען צוגעגעבען ווערען. סערווירט הייס אדער קאלט מיט בוריקאווען כריין. אויב מ'גלייכט בעסער, קען מען געברויכען גאנצע פיש.

### BAKED GEFILLTE FISH

2 pounds Buffalo, carp, or whitefish	$\frac{1}{2}$ to $1\frac{1}{2}$ teaspoons white pepper
$1\frac{1}{2}$ pounds salmon	$\frac{1}{2}$ to 1 tablespoon salt
3 onions	3 tablespoons Crisco
2 eggs	2 to 3 carrots
1 to 2 tablespoons matzo flour or cracker meal	2 onions
	1 cup hot water

Clean fish and cut into  $\frac{3}{4}$  inch pieces. Cut flesh away from skin and bones, being careful not to break the skins. Chop the fish, raw eggs, the 3 onions, meal, pepper, and salt together until very fine. Mix thoroughly and pack into skins.

Put some Crisco in a baking dish. Line with carrots, onions cut in quarters, and some parsley. Place the filled fish in this. Pour hot water over it. Dot with Crisco and bake in a moderate oven (350°F.) for 1 hour or more.

A can of tomatoes may be added. Serve hot or cold with beet horse-radish. If preferred, whole fish may be used.

## געבראָילטע געלע אָדער „דזשעק“ סעמאן

21/2 פונט סעמאן      ברויט קרישקעס      קריסקא

רײניגט אב, נעמט ארויס די ביינער פון סעמאן און צוטהיילט עס אין קאַטלעטען. טונקט עס איין אין דינע, טרוקענע ברויט קרישקעס און לייגט עס אריין אין א מיט קריסקא גוט אונטערגעשמירטע פלאכע פאן, מיט די הויטזייט אראָפּ. באַפֿינגעלט מיט קריסקא. שטעלט עס אונטער א דירעקטען פלאַם. ברוינט פריהער פון איין זייט דערנאָך פון דער צווייטער זייט. סער-וירט 6 מענשען.

## BROILED YELLOW OR JACK SALMON

2 1/2 pounds salmon      Bread crumbs  
Crisco

Clean and bone the salmon and divide into cutlets. Dip in fine, dry bread crumbs and place in a well-Criscoed flat pan, skin side down. Dot with Crisco. Place under direct flame. Brown one side and then the other.

Serves 6.

## געבאקענע קעלבערנע טשאפס

6 קעלבערנע טשאפס      2 אייער      1/2 קאפּע ברויט קרישקעס אָדער  
זאַלץ און פּעפּער      2 עססלעפּעל קריסקא      מצה מעהל

שלאַגט אריין די ברויט קרישקעס אין די טשאפס. טונקט איין אין צושלאָגענע איי געווירצט מיט זאַלץ און פּעפּער. לייגט אריין די טשאפס אין א הייסע, מיט-קריסקא אונטערגעשמירטע „סקילעט“ (קאָד-טאָפּ) און באַקט אין א הייסען אויווען (400 גראַד) אומגעפֿעהר 30 מינוט.

## BAKED VEAL CHOPS

6 veal chops      2 eggs  
1/2 cup bread crumbs or      Salt and pepper  
matzo meal      2 tablespoons Crisco

Pound the bread crumbs into the chops. Dip in beaten egg seasoned with salt and pepper. Put the chops into a hot Criscoed skillet and bake in a hot oven (400°F.) for about 30 minutes.

## פּראָקעס (האלעפּמיטעס)

16 קרויט בלעטער      זאַלץ און פּעפּער  
1/4 קאפּע וואַסער      2 ציבעלעס צושניטען אין פענעצעס  
1 קאפּע וואַסער      3 עססלעפּעל קריסקא  
1/2 טהעלעפּעלע זאַלץ      1/4 קאפּע ראַזשינקעס  
1 פונט צומאָלענע פלייש      1/2 קאפּע ברוינע צוקער  
1 איי      זאַפּט פון 2 לעמאָנס

לאַרבער בלעטער

לייגט אריין די קרויט בלעטער אין קאָבעדגע וואַסער בז זיי ווערען צאָרט. קאָכט אויף די רייז אין די געזאלצענע וואַסער, אין א דאָבעל בוילער, ביז די גאנצע וואַסער איז אוינגעזאָפּט. מישט עס צוזאמען מיט די פלייש, און צושלאָגענע אייער, און געווירצט עס מיט זאַלץ און פּעפּער.

פילט אָן די קרויט בלעטער מיט'ן געמיש און וויקעלט עס איין. וויי-  
קעלט עס איין אין א צווייטע בלאט אויב עס איז צו קליין אדער צוריסען.  
צולאזט די קריסקא אין א טיעפען קאך-טאג. גיט צו די פענעצעס צו-  
בעלעס און פרעגעלט ביז עס איז ברוין. גיט צו די ראזשינקעס און לייגט  
אריין די האלעפטשעס אין כאפ. באשפרענקעלט מיט ברוינע צוקער און די  
זאפט פון די לעמאנס. גיט צו  $\frac{1}{2}$  קאפע וואסער און א פאָר לאַרבער בלעטער.  
באקט ביז עס איז ברוין, אומגעפער  $1\frac{1}{2}$  שטונדע אין א מעסיגען אויווען  
(350 גראד). (מ'קען ארויפגיטען א קען טאמעטאס איבער די האלעפטשעס  
אנשטאט לעמאן זאפט).  
מאכט 8 ביז 10 פראָקעס (האלעפטשעס).

## PROKES

(Stuffed Cabbage Leaves)

16 cabbage leaves	Salt and pepper
$\frac{1}{4}$ cup rice	2 sliced onions
1 cup water	3 tablespoons Crisco
$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	$\frac{1}{4}$ cup raisins
1 pound chopped meat	$\frac{1}{2}$ cup brown sugar
1 egg	Juice of 2 lemons
	Bay leaves

Place the cabbage leaves in boiling water until they are tender. Cook the rice in the salted water in a double boiler until all the water is absorbed. Mix with the meat and beaten egg, and season with salt and pepper.

Fill the cabbage leaves with this mixture and roll them up. Wrap in a second leaf if they are small or torn.

Melt the Crisco in a deep skillet. Add the sliced onions and fry until brown. Add the raisins and place the prokes in the skillet. Sprinkle with brown sugar and the juice of the lemons. Add  $\frac{1}{2}$  cup water and a few bay leaves. Bake until brown for about  $1\frac{1}{2}$  hours in a moderate oven (350°F.). (A can of tomatoes may be poured over the prokes in place of the lemon juice.)

Makes 8 to 10 prokes.

## פלייש קרעפלאך

1 קליינע ציבעלע	1 פונט פלייש, קעלבערנס, שאף
1 עסלעפעל קריסקא	1 איי
1 רעסעפעל פון לאקשען טייג	1 טהעלעפעלע זאלץ
(זעה פיירש 34)	1/8 טהעלעפעלע פעפער און מוסקאט

צומאָהלט די פלייש זעהר דין, שלאָגט אריין די איין און געוירצונג.  
פרעגעלט די פיערקאנטיג צושניטענע ציבעלע אין קריסקא און גיט עס צו  
צו די צוהאקטע פלייש.

צושניידט די דין אויסגעוועלגערטע לאקשען טייג און 2 אינטש פיער-  
קאנטיגע שטיקער און שטעלט 1 עסלעפעל פון די צוגעגרייטע פלייש אין  
צענטער. לייגט עס איין דריי-עקיג, צודריקענדיג די ברעגעס צוזאמען ענג.  
קלעפט עס צו דורך באַנעצען מיט וואסער.

לייגט עס אריין אין קאכעדיגע זוף אדער געזאלצענע וואסער און קאכט  
20 מינוט, אדער קאכט 5 מינוט, טריקענט אב, און באקט עס אין א כלי מיט  
קריסקא 20 מינוט צייט אין מעסיגען אויווען (350 גראד) מאכט אומגע-  
פער 24 קרעפלאך.

## KREPLACH (Meat)

- |  |                       |
|--|-----------------------|
| 1 pound beef, veal, or lamb              | 1 small onion         |
| 1 egg                                    | 1 tablespoon Crisco   |
| 1 teaspoon salt                          | 1 recipe noodle dough |
| $\frac{1}{8}$ teaspoon pepper and nutmeg | (page 34)             |

Grind the beef very fine, beat in the egg and seasoning. Fry the diced onion in Crisco and add to the chopped meat.

Cut the thinly rolled noodle dough into 2-inch squares and place 1 tablespoon of the prepared meat in center. Fold into triangles, pressing the edges together tightly. Fasten by moistening with water.

Drop into boiling soup or salted water and boil for 20 minutes, or boil for 5 minutes, drain, and bake in a Criscoed dish for 20 minutes in a moderate oven (350°F.)

Makes about 24.

## קעז קרעפלאך

- |                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 1 איי אדער 2 געלכלאר                | 1 רעמפיע פון לאקשען טייג |
| 1 קאפע (1/2 פונט) קאטעדזש קעז       | (זעה פיידזש 34)          |
| צימירינג אדער צוקער אויב מ'האט ליעב | 1/4 טהעלעפּעלע זאלץ      |

מאכט די לאקשען טייג היבש שטויף און וועלגערט אויס זעהר דין צושניידט עס אין 2 אינשטיגע פיערקאנטיגע שטיקלעך און לייגט א טהעער לעפעלע פילונג אין צענטער. די פילונג איז געמאכט דורך ארוינשלאגן די אייער אין די קעז און געוירצען לויט ווי מ'האט ליעב. באנעצט די ברעגעס פון די פיערקאנטיגע שטיקער טייג מיט אביסעל איי אדער וואסער און לייגט עס צוזאמען דרויקאנטיג צודריקענדיג די ברעגעס פעסט.

איידער איהר סערווירט עס לייגט עס ארוין פארויכטיג אין לייכט זודיגע געזאלצענע וואסער און קאכט אומגעפער 5 מינוט. טריקענט אָב. לייגט זיי ארוין אין א קריסקא אונטערגעשמירטע בעקעלע. באשפרענקעלט מיט פוידער צוקער און צימירינג, און באפינטעלט מיט קריסקא. באקט 20 מינוט צייט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) מאכט 40 ביז 45 קרעפלאך.

## KREPLACH (Cheese)

- |                                     |                                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 recipe noodle dough<br>(page 34)  | 1 egg or 2 yolks                  |
| 1 cup (1/2 pound) cottage<br>cheese | $\frac{1}{4}$ teaspoon salt       |
|                                     | Cinnamon or sugar if de-<br>sired |

Make noodle dough quite stiff and roll out very thin. Cut into 2-inch squares and place a teaspoon of filling in center. The filling is made by beating the eggs into the cheese and seasoning as desired. Wet the edges of the squares of dough with a bit of egg or water and fold into triangles, pressing edges together firmly.

Before serving put these carefully into gently boiling salted water and cook about 5 minutes. Drain. Lay them in a Criscoed pan. Sprinkle with powdered sugar and cinnamon, and dot with Crisco. Bake for 20 minutes in a moderate oven (350°F.). Makes 40 to 45.

## קאגלעס

2 אייער      זאלץ, פעפער  
1 פונט צומאהלענע פלייש      1/4 קאפע ברויט קרישקעס  
ציבעלעס אויב מ'ווייל

צושלאגט די אייער. מישט אריין די אנדערע שטאפען. מאכט עס אינ'ם שנייט פון פלאטע אונאלען. ווארעמט אן גענוג קריסקא אין א פרויפאן אז עס זאל צודעקען היבש די אונטערשטע טהייל. מאכט ברויט די שטיקער פלייש פריהער פון איין זייט, דאן אויף דער צווייטער. מאכט 10 קאגלעסען.

## KOGLATEN (Meat Balls)

2 eggs      Salt and pepper  
1 pound ground beef      1/4 cup bread crumbs  
Onion if desired

Beat the eggs. Mix in the other ingredients. Shape into flat ovals. Heat enough Crisco in a frying pan to cover the bottom generously. Brown meat cakes first on one side, then on the other.

Makes 10.

## פארפעל טשיקען פריקאזי

1 ציבעלע      טשיקען דרויב\*  
2 עסטלעפעל קריסקא      1 טהעלעפעלע זאלץ  
1 צייהנדעל קנאבעל      2 קאפעס הייסע וואסער  
1/4 קאפע פארפעל אדער רייז

ברוינט צו די פיערקאנטיג צושניטענע ציבעלע און קנאבעל אין די קריסקא. גיט צו די טשיקען דרויב און פרעגעלט. געווינצט מיט זאלץ. גיט צו הייסע וואסער און קאכט אויף א לאנגזאמען פייער ביז די טשיקען איז טריט צום עסען. דאן גיט צו די רויהע פארפעל און קאכט ביז עס ווערט זויך.

(\* אירנענד וועלכע טהייל פון די טשיקען קען צוגעגעבען ווערען צו די דרויב.

## FARFEL CHICKEN FRICASSEE

1 onion      \*Chicken giblets  
2 tablespoons Crisco      1 teaspoon salt  
1 clove of garlic      2 cups hot water  
1/4 cup farfel or rice

Brown the diced onion and garlic in the Crisco. Add the giblets and fry. Season with salt. Add hot water and stew on a slow fire until chicken is done. Then add the raw farfel and stew until tender.

\*Any portion of the chicken may be added to the giblets.

## מעהרען צימעס

1 פונט פעטע ברוסט פלייש      זאלץ און פעפער עס זאל האבען א טעם  
6 מיטעלמעסיגע מעהרען      2 עסטלעפעל קריסקא  
2 עסטלעפעל מעהל

ליווגט אריין די פלייש אין א טאפ און דעקט צו מיט די פיערקאנטיג צושניטענע מעהרען. געווינצט עס. בעגיסט מיט זודיגע וואסער. קאכט 2 שעה

צויט איבער א לאנגזאמען פויער האלטענדיג עס גוט צוגעדעקט. ברוינט צו די מעהל אין די קריסקא און לאנגזאם גיט צו 1 קאפע פון די מעהרען אין פלוש פליסיגקייט. כסדר מישענדיג. גיט צו די מעהרען און קאכט עס גיט צוגעדעקטערהייט ביז די מעהרען ווערען צוגעברוינט. לייגט די פלוש אויף א הייסען טעלער און רינגעלט עס ארום מיט מעהרען.

## CARROT TSIMESS

1 pound fat brisket of beef	2 tablespoons Crisco
6 medium-sized carrots	2 tablespoons flour
Salt and pepper	

Place the meat in a pot and cover with diced carrots. Season. Cover with boiling water. Cook for 2 hours over slow fire, keeping well covered. Brown the flour in the Crisco and slowly add 1 cup of the carrot and meat liquor, stirring constantly. Add the carrots and cook uncovered until carrots become browned. Place the meat on a hot platter and surround with carrots.

## פיראגען

1 איי	1 פונט פלייש קעלבערנס, שאפין
2 עססלעפעל צוהאקטע סעלערי	אדער איבערבלייבענס
זאלץ און פעפער	2 עססלעפעל קריסקא
טייג ווי פאר פאנאנצעס	1 ציבעלע
(זעה פיירוש 14)	

וועלגערט אויס די טייג דין און באשמירט מיט צולאזע קריסקא. צו שניידט אין 24 פיערקאנטיגע שטיקלעך (אומגעפער 3 אינשעס קוואדראט) לייגט אריין א פולען עססלעפעל מיט פיללונג אין'ס ענטער. דריקט די שפיצען צוזאמען און קנייפט זיי אז זיי זאלען זיך האלטען. לאזט עס אויפ-געהן 30 מינוטען. באשמירט מיט צושלאגענע איי און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) 20 ביז 25 מינוטען. סערווירט עס ווארעמעהייט.

## פ י ל י נ ג

ברוינט צו דאס פלייש אין א הייסען פרייפאן מיט קריסקא. גיט צו ציבעלעס, דעקט צו און לאזט עס קאכען לאנגזאם 30 מינוט צייט. קיהלט אב און צומאחלט עס. גיט צו צו צושלאגענע איי און געווירצונג. מ'טעג אריינרייבען א שטיקעלע קנאבעל.

## PAROGEN

1 pound beef, veal, lamb, or leftover meat	2 tablespoons chopped celery
2 tablespoons Crisco	Salt and pepper
1 onion	Dough as for pagantzes
1 egg	(page 14)

Roll the dough thin and brush with melted Crisco. Cut into 24 squares (about 3 inches square). Place a heaping tablespoon of filling in center. Pinch edges together. Allow to rise for 30 minutes. Brush with beaten egg and bake in a hot oven (400 F.) for 20 to 25 minutes. Serve warm.

### Filling

Brown the meat in Crisco in hot frying pan. Add onion, cover, and let cook slowly for 30 minutes. Cool and grind up. Add to beaten egg and seasoning. A bit of garlic may be rubbed in.



## רייז קארשניקעס

1 רעסעפי פון קארשניקעסטייג	3/4 קאפעס מילך
(זעהט נידריגער)	1 איי
2/1 קאפע רייז	3 עסלעפעל צוקער
2/1 קאפע וואסער	1 טהעלעפעלע וואנילא
2/1 טהעלעפעלע זאלץ	צולאזטע קריסקא

קאכט אויף די רייז אין די געזאלצענע וואסער אין א דאבעל בויילער ביז די גאנצע וואסער איז איינגעזאפט. דאן גיט צו די הייסע מילך און זאל עס פארען ביז עס ווערט אויך איינגעזאפט. קיהלט אָב און גיט צו צושלאגענע איי, צוקער, וואנילא, און געווינצט ווי איהר האָט ליעב.

וועלגערט אויס די טייג זעהר דין און צושניידט אין 3 1/2 אינשטיגע פיערקאנטיגע שטיקער אָדער צירקלען. באשמירט מיט צולאזטע קריסקא און לייגט אריין די רונדען עסלעפעל פון די צוגעגרייטע רייז אויף יעדען שטיק. מאכט א שניט אין צענטער פון יעדע פיערקאנטיגע שטיקעל און לייגט צונויף אין דריי-קאנטען, צודריקענדיג די ברעגעס פעסט. לייגט עס אריין אין א גוט אונטערגעשמירטע בעקעלע אונטערגעשמירט מיט קריסקא און באפניטעלט מיט קריסקא. באקט עס אין א הייסען אוווען (400 גראד) 20 ביז 25 מינוט.

סערווירט הייס אדער קאלט מיט זייער קריעם. מ'קען זיי אויך אויפ־פרישען. מאכט 32.

## RICE KARSHNIKIS

1 recipe Karshnik dough	3/4 cup milk
(page 14)	1 egg
1/2 cup rice	3 tablespoons sugar
1 1/2 cups water	1 teaspoon vanilla
1/2 teaspoon salt	Melted Crisco

Cook the rice in the salted water in a double boiler until all the water is absorbed. Then add the hot milk and cook until it is absorbed too. Cool and add beaten egg, sugar, vanilla, and season to taste.

Roll the dough very thin and cut into 3 1/2-inch squares or circles. Brush with melted Crisco and place a rounded tablespoonful of the prepared rice on each square. Make a cut into the center of each square and fold into triangles, pinching the edges tight. Place in a well-Criscoed pan and dot with bits of Crisco. Bake in a hot oven (450°F.) for 20 to 25 minutes.

Serve hot or cold with sour cream. They may be reheated.

Makes 32.

## טייג פאר רייז קארשניקעס

1/2 קאפע מילך	1/4 קאפע קריסקא
2 1/2 ביז 3 קאפעס מעהל	1/3 קאפע צוקער
1 1/2 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער	2 אייער
2 טהעלעפעלע זאלץ	

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און אייער צוזאמען. גיט צו די מרור־קענע שטאפען און מילך, בייטענדיג די טייג דאָרף נים זיין צו שטייף. וועלגערט אויס די טייג אויף א באמעהלעטער ברעט און באשמירט מיט ציר־לאָזטע קריסקא. וועלגערט צוזאמען און שמעלט עס אין א רעפרידזשערי־טאָר 80 ביז 50 מינוט.

## DOUGH FOR RICE KARSHNIKIS

$\frac{1}{4}$  cup Crisco  
 $\frac{1}{3}$  cup sugar  
 2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup milk

$2\frac{1}{2}$  to 3 cups flour  
 $1\frac{1}{2}$  teaspoons baking powder  
 2 teaspoons salt

Blend Crisco, sugar, and eggs together. Add the dry ingredients and milk alternately. The dough should not be too stiff.

Roll the dough out on floured board and spread with melted Crisco. Roll together and place in refrigerator for 30 to 50 minutes.

## טייג פאר פאגאנצזעס

$\frac{1}{2}$  שטיק הייווען  
 2 עסטלעפעל לעבליכע וואסער  
 1 א"י  
 $2\frac{1}{2}$  ביז  $2\frac{1}{4}$  קאפעס מעהל

4 עסטלעפעל קריסקא  
 1 עסטלעפעל צוקער  
 1 טהעלעפעלע זאלץ  
 $\frac{1}{2}$  קאפע הייסע וואסער

צולאזט די קריסקא, צוקער, זאלץ אין די הייסע וואסער. ווען עס איז לעבלאך גיט צו די הייווען צולאזט אין די לעבליכע וואסער. שלאגט אריין 1 קאפע מעהל און לאזט עס אויפגעהן אין א ווארעמען ארט פאר 1 שעה. שלאגט אריין די איי און מאכט א צוצויגענע טייג מיט נאך  $\frac{1}{4}$  קאפעס מעהל. לאזט עס אויפגעהן  $1\frac{1}{4}$  שעה. קנעט און צוטהיילט אין 24 שטיקער. וועל גערט עס אויס אין דינע רונדע שטיקער און פילט אן מיט דעם פאלגענדען ארבעט-מיקסטשור.

## DOUGH FOR PAGANTZES

4 tablespoons Crisco  
 1 tablespoon sugar  
 1 teaspoon salt  
 $\frac{1}{2}$  cup hot water

$\frac{1}{2}$  cake yeast  
 2 tablespoons lukewarm water  
 1 egg  
 $2\frac{1}{4}$  to  $2\frac{1}{2}$  cups flour

Dissolve the Crisco, sugar, salt in the hot water. When lukewarm, add the yeast dissolved in the lukewarm water. Beat in 1 cup flour and allow to rise in a warm spot for 1 hour. Beat in the egg and make an elastic dough with another  $1\frac{1}{4}$  cups flour. Allow to rise for  $1\frac{1}{4}$  hours. Knead and divide into 24 pieces. Roll these into thin rounds and fill with pea mixture.

## ארבעט-מיקסטשור פאר פאגאנצזעס

1 קאפע צושפאלטענע נעלע ארבעט  
 5 קאפעס וואסער  
 3 קליינע צוואקסע ציבעלעס  
 4 עסטלעפעל קריסקא

וואשט אב די ארבעט און לאזט זיי ווייקען איבערנאכט אין 2 קאפעס וואסער. אויפ'ן אנדערען פריהמארגען גיט צו די זאלץ און נאך 3 קאפעס וואסער און קאכט אויף א לאנגזאמען פיער ביז די גאנצע וואסער איז אייניג געזאפט און אויסגעוועפט. ברוינט אב די ציבעלעס אין די קריסקא, געד ווירצט עס, און גיט צו די ארבעט. טהיילט עס איין אויף די 24 שטיקלעך פאגאנצזע בייג. מאכט פייכט די ברעגעס און קוועטשט צוזאמען עס זאל אויסזעהן ווי קליינע בייטלעך. באשמירט מיט אביסעלע צולאזטע קריסקא און באקט אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד) 30 ביז 40 מינוט. סערווירט מיט די „גרעווי“ פון פלייש.

## PEA MIXTURE FOR PAGANTZES

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1 cup split yellow peas or whole<br>dried green or yellow peas | 5 cups water<br>3 small diced onions |
| 1 teaspoon salt  | 4 tablespoons Crisco                 |

Wash the peas and soak overnight in 2 cups water. The next morning add the salt and 3 more cups of water and cook on a slow fire until all the water is absorbed and evaporated. Brown the onions in the Crisco, season, and add to the peas. Divide among the 24 pieces of pagantztes dough. Moisten the edges and pinch together into pocketbooks. Brush with a little melted Crisco and bake in a moderately hot oven (375°F.) for 30 to 40 minutes.

Serve with meat gravy.

## קעז קנישעס

- |   |   |
|---|---|
| 1 קאפ (1/2 פונט) קאטערוש קעז<br>טרוקען אדער געקרימט | 1 1/2 רעסעפי פון קארשניק אדער קוכען<br>טייג (זעה פיידזש 13) |
| 1 איי   | 1 1/3 פונט ציבעלעס (2 גרויסע)                               |
| 3/4 טהעלעפעלע זאלץ                                  | 1 עססלעפעל קריסקא   |
|   | 1 טהעלעפעלע צוקער   |

שעהלט אָב די ציבעלעס און צושניידט אויף העלפטע. באגיסט מיט וואסער און קאכט ביז עס איז ווייך און די וואסער איז אויסגעוועפט. צו-קלאפט מיט די קריסקא און קיהלט אָב. מישט צוזאמען די קעז מיט די איי, זאלץ, צוקער און ציבעלעס.

וועלגערט אויס די טייג 1/4 אינשט די דיק און צושניידט אין פיער קאנטיגע שטיקער פון 8 אינשטעס. לייגט אריין אין צענטער א לעפעל מיט'ן קעזגעמיש און לייגט צוזאמען די טייג אין דריי-קאנטיגע שטיקער. באקט אויף א בעקעלע גוט אונטערגעשמירט מיט קריסקא אין א הויטען אויווען (375-400 גראד) 40 ביז 45 מינוט.  
מאכט 15.

## CHEESE KNISHES

- |   |   |
|---|---|
| 1/2 recipe of Karshnik or<br>Kuchen dough (page 14) | 1 cup (1/2 pound) cottage<br>cheese, dry or creamed |
| 1/3 pound onions (2 large)                          | 1 egg   |
| 1 tablespoon Crisco                                 | 3/4 teaspoon salt                                   |
|   | 1 teaspoon sugar                                    |

Peel the onions and cut into halves. Cover with water and cook until tender and water is evaporated. Mash with the Crisco and cool. Mix the cheese with the egg, salt, sugar, and onions.

Roll the dough 1/4 inch thick and cut into 3-inch squares. Place a spoonful of the cheese mixture in center and pinch the dough into triangles. Bake on a well-Criscoed pan in a hot oven (375-400°F.) for 40 to 45 minutes.

Makes 15.

## קעז בלינטצעס

(פיללינג)

1 1/2 קאפע געקרימטע קאטעדורס קעז  
(פאט משיעז)  
1/2 טהעלעפעלע זאלץ און פעפער  
צוקער אויב מ'ווייל  
1 איי

2 אייער  
1 טהעלעפעלע זאלץ  
1 ביז 1 1/4 קאפעס וואסער  
1 קאפע מעהל

צושלאגט די אייער עמוואָס. גוט צו צי זאלץ, 3/4 קאפעס וואסער, די מעהל און די איבריגע וואסער, אויב נויטיג, צו מאכען א דינע, גלאטע טייג. באדעקט א הייסע טיעפע פאָן גוט אונטערגעשמירט מיט קריסקא און מיט א דינעם בלעמעל טייג, בויגענדיג די פאָן אזוי אז עס זאל זיין א דינער, גלויכער לעיער. פרעגעלט ביז עס ווערט א גאלדענע ברוינקייט אויף איין זייט און דאן קעהרט עס ארויס אויף א ריינעם טישטעך. טהוט דאָס זעלבע ווייטער ביז די גאנצע טייג איז פארברויכט.

מישט צוזאמען די שטאָפּען פאר'ן „פיללינג“. לייגט אריין א פולען עסלעפעל פון'ם מיקלטשור אין'ם צענטער פון יעדע בלעמעל טייג אויף דער ברוינער זייט. וויקעלט עס צוזאמען, פארמאכענדיג די ברעגעס. פרעגעלט עס אין א מיט קריסקא גוט אונטערגעשמירטע פאָן תיבה אדער שטעלט אין אייזבאקס ביז איהר ווילט עס עסן.

סערווירט עס מיט פוטער סאָס, איינגעמאכטס, זויער קריעם אדער צימרינג.

אנדערע זאכען מיט וועלכע מ'קען אָנפילען, אויף אן עהנליכען אופן : פלייש, מאָשרומס, איינגעמאכטס.

מאכט 12.

## CHEESE BLINTZES

### Filling:

2 eggs	1 1/2 cups creamed cottage
1 teaspoon salt	cheese (pot cheese)
1 to 1 1/4 cups water	1/2 teaspoon salt and pepper
1 cup flour	Sugar if desired
	1 egg

Beat the eggs slightly. Add the salt, 3/4 cup water, the flour, and the rest of the water, if needed, to make a thin, smooth batter. Cover a hot, well-Criscoed skillet with a thin layer of the batter, tipping skillet in all directions to obtain a thin even layer. Fry until it is golden brown on one side and then turn out on a clean cloth. Continue until all batter is used.

Mix filling ingredients together. Place a full tablespoon of the mixture in center of each batter sheet on the brown side. Roll up, tucking in the ends. Fry in a well-Criscoed skillet immediately or place in ice-box until needed.

Serve with butter sauce, jelly, sour cream, or cinnamon.

Other fillings — meat, mushrooms, jelly.

Makes 12.

## מצה מעהל בלינצעס

1 קאפּע וואסער  
1/2 קאפּע קעיק מעהל

2 אייער  
3/4 טהעלעפּעלע וואלץ

צושלאָגב די אייער און וואלץ. גיס צו צוביסלעך וואסער און צובי-  
סעלעך קעיק מעהל. צולאָזט גענוג קריסקא אין א הייסע פאן אז עס זאל  
פארדעקען דעם דנאָ. גיסט אריין א דינעם שיכט פון דיעזעל טייג. פרעגלעט  
עס צו א גאלדענע ברוינקייט אויף איין זייט און קעהרט עס ארויס אויף א  
רײַנעם טישטוך. קלאַפּט די טייג און זעצט פאַר פרעגלען אויפ'ן זעלבען  
אופן ביז די טייג איז פארברויכט.

פילט עס אָן מיט קאטעדזש קעז דורכגעמישט מיט אייער און וואלץ  
אָדער פילט אָן מיט „דזשעלי“, צוהאקטע פלוימען און ניש, אדער א קעז-  
אימיטאציע פיללינג. וויקעלט עס צוזאמען, איינקוועטשענדיג ביי די ברעגעס  
און פרעגלעט אין קריסקא ביז עס איז גאלדיג ברוין.  
מאכט 7 בלעטער.

## MATZO MEAL BLINTZES

2 eggs  
3/4 teaspoon salt

1 cup water  
1/2 cup cake meal

Beat the eggs and salt. Add the water and cake meal alternately. Melt  
enough Crisco in a hot skillet to cover the bottom. Pour in a thin layer  
of this batter. Fry golden brown on one side and turn out on a clean  
cloth. Stir the batter and continue frying until used up.

Fill with cottage cheese mixed with egg and salt, or fill with jelly  
chopped prunes and nuts, or mock cheese filling. Roll up, tucking in  
the ends, and fry in Crisco until golden brown.

Makes 7 sheets.

## קעז-אימיטאציע פיללינג

2 טהעלעפּעלע צוקער  
1 עסלעפּעל אַבנעווייטע לעמאָן זאפט

1 טהעלעפּעלע קריסקא  
2 איי ווייסלעך

צולאָזט די קריסקא אין א בעקעלע איבער הייסע וואסער און מישט  
אריין די אנדערע שטאָפּען, כסדר מישענדיג ביז די ווייסלעך זיינען אנגע-  
קאכט און האָבען א געדיכטקייט ווי פיינע קאטעדזש קעז. גיס צו אביסעל  
צימרינג אַנצופילען בלינצעס.  
פילט אָן 8 בלינצעס.

## MOCK CHEESE FILLING

1 teaspoon Crisco  
2 egg whites  
1/8 teaspoon salt

2 teaspoons sugar  
1 tablespoon strained  
lemon juice

Melt Crisco in pan over hot water and stir in other ingredients, stirring  
constantly until whites are cooked and of the consistency of fine cottage  
cheese. Add a little cinnamon and use to fill blintzes.

Fills 3 blintzes.

## אייער מיט פאטעיטאס

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| 1 קאפע הייסע זיעסזויערע יאיד | 3 הארטע אייער            |
| קריסקא                       | 2 גרויסע נעקאטע פאטעיטאס |
| ברויט קרישקעס                | (קארטאפל)                |
| זאלץ און פעפער               |                          |

מאכט פענעצעס פון די אייער און פאטעיטאס רויבט אין דאס בעקעלע מיט קריסקא. לייגט אריין א שיכט פון די יאיד. גיט צו א שיכט פון פאטעיטאס און א שיכט פון אייער. געווייצט עס. זעצט פאר ביז אלע פאטעיטאס און אייער זיינען פארברויכט. באשפרענקעלט מיט ברויט קרישקעס. באפוינעלט מיט קריסקא און גיסט ארויף די איבעריגע סאָס. באקט ביז עס איז ברוין אין א מעסיגען אויווען (350 גראד).  
סערווירט 4 ביז 5.

## EIER MIT KARTOFFELN (Eggs and Potatoes)

- |                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| 3 hard-boiled eggs         | Crisco          |
| 2 large cooked potatoes    | Bread crumbs    |
| 1 cup hot sweet-sour sauce | Salt and pepper |

Slice the eggs and the potatoes. Rub a baking dish with Crisco. Put in a layer of the sauce. Add a layer of potatoes and a layer of eggs. Season. Continue until all potatoes and eggs are used. Sprinkle with bread crumbs. Dot with Crisco and pour the rest of the sauce over this. Bake until brown in a moderate oven (350°F.)

Serves 4 or 5.

## זיעסזויערע סאָס

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1/4 טהעלעפעלע פעפער               | 2 עסטלעפעלע קריסקא |
| זאפט פון 1/2 לעמאן                | 2 עסטלעפעלע מעהל   |
| 3/4 קאפע הייסע ווערזשטעיבעל יאיד, | 1/2 טהעלעפעלע זאלץ |
| ווייסטאק אָדער וואסער             | 2 עסטלעפעלע צוקער  |
- ברוינט צו די מעהל אין די קריסקא. גיט צו געווייצונג און די פליי-טיגקייט לאנגזאם און קאכט ביז עס איז עטוואָס געדיכט און גלאַט, כסדר מישענדיג. געווייצט מיט די צוקער און לעמאן ווי מ'האָט ליעב.

## SWEET-SOUR SAUCE

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| 2 tablespoons Crisco | 1/4 teaspoon pepper           |
| 2 tablespoons flour  | Juice of 1/2 lemon            |
| 1/2 teaspoon salt    | 3/4 cup hot vegetable liquor, |
| 2 tablespoons sugar  | soup stock, or water          |

Brown flour in the Crisco. Add seasoning and the liquid slowly and cook until slightly thick and smooth, stirring all the time. Season with the sugar and lemon to taste.

## זיעסזויערע אייער

- |                                |                    |
|--------------------------------|--------------------|
| 1/3 קאפע וואסער                | 1 עסטלעפעלע קריסקא |
| 1 ביז 2 טהעלעפעלע לעמאן זאפט   | 2 טהעלעפעלע מעהל   |
| 1 ביז 2 טהעלעפעלע ברוינע צוקער | א טראפעלע זאלץ     |
- ברוינט צו די מעהל אין די קריסקא. גיט צו די וואסער לאנגזאם און קאכט ביז עס געדיכט, כסדר מישענדיג. גיט צו לעמאן זאפט (אָדער

אביסל זויער זאלץ) ברוינע צוקער, לאַרבער בלעמער און עמליכע גאנצע נעגעלעך. ברעכט אויף א רויהע איי און גיט עס אריין אין די סאָס, גער ווירצט מיט זאלץ און פעפער און ווארעמט עס ביז די וויילע ווערט פאר-גליווערט. סערווירט עס הויסערהייט.

## SWEET-SOUR EGGS

1 tablespoon Crisco	1 to 2 teaspoons lemon
2 teaspoons flour	juice
Pinch of salt	1 to 2 teaspoons brown
$\frac{1}{8}$ cup water	sugar

Brown flour in Crisco. Add water slowly and cook until thick, stirring constantly. Add lemon juice (or a bit of sour salt), brown sugar, bay leaf, and a couple of whole cloves. Break a raw egg into the sauce, season with salt and pepper, and heat until whole is congealed. Serve hot.

## געפילטע העלזעל

$\frac{1}{4}$ טהעלעפעלע פעפער	$\frac{1}{3}$ קאפע קריסקא
1 דיין צוהאקט ציבעלע	1 קאפע מעהל
$\frac{1}{4}$ קאפע וואסער	$\frac{1}{2}$ טהעלעפעלע זאלץ

נעמט אראב די הויט פון'ם האלץ פון די טשיקען (אָדער גאנז) אין איין שטיק. רייניגט עס ארום גוט. פארנעהט דעם שטאלערען ברעג. שניידט אריין די קריסקא אין די מעהל ווי פאר פעיסטרי. גיט צו זאלץ, פעפער און צוהאקטע ציבעלע. גיט צו וואסער לאַנגזאם (גיס אַכטונג עס זאל נישט ווערען קיין קלעפאכץ). שטופט אָן די האלץ, אכטונג געבענדיג אז מ'זאל נישט אנפילען צו שטארק (מ'דארף לאָזען פלאץ אז די מעהל זאל אויפשוועלען). דאן פארנעהט דעם ברויטערען ברעג פון'ם העלזעל. לייגט עס אריין אין א קליינע בעקעלע מיט א קאפע קאכענדיגע וואסער און א סך ציבעלעס. בראט ביז עס ווערט ברוין, כסדר בעגיסענדיג עס. ברויט דרעססינג אדער קאשע דרעססינג קען געברויכט ווערען אנשטאט די דאָזיגע פיללינג.

## GEFILLTE HELZEL (Stuffed Chicken Neck)

$\frac{1}{8}$ cup Crisco	$\frac{1}{4}$ teaspoon pepper
1 cup flour	1 finely chopped onion
$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	$\frac{1}{4}$ cup water

Remove skin from neck of chicken (or goose) in one piece. Clean thoroughly. Sew up the smaller end.

Cut Crisco into flour as for pastry. Add salt, pepper, and minced onion. Add water slowly (avoid making a paste). Stuff neck, being careful not to fill too full (to allow for the swelling of the flour). Sew up larger end of the neck. Place in a small baking dish with 1 cup of boiling water and plenty of onions. Roast slowly until brown, basting frequently.

Bread dressing or kasha dressing may be used instead of this filling.

## ש ל י ש ק ע ס

3 מעסיגע פאטעיטאס 4 ביז 6 עססלעפעל מעהל  
1 איי זאלץ און פעפער ווי מ'האט ליעב  
מוסקאט

קאכט אויף די פאטעיטאס אין געזאלצענע וואסער. לאזט אראפאפען די וואסער. צוקוועטשט און צוקלאפט די פאטעיטאס ביז עס ווערט פוכיג, צוגעבענדיג זאלץ, פעפער און מוסקאט צו געווייצען. מישט דורך גוט מיט לייכט צושלאגענע איי און גיט צו די מעהל. וועלגערט אויס אין שטאנגען אדער פינגער, דאן צושניידט זיי אין פיערקאנטיגע שטיקער. ווארפט זיי אריין אין עטוואס בעזאלצענע ווידגע וואסער און קאכט ביז עס ווערט שוואמיג. טריקענט און קיהלט אָב. ברוינט אָב אביסעל ברויט קרישקעס אין קריסקא. גיט צו קישעלעך און ווארעמט אָן עטוואס. סערווירט עס מיט דזשעלי, קעז אָדער געפראטע קרויט.

### SCHLISCHKES (KRUMPE GALUSHKA) (Potato Pillows)

3 medium-sized potatoes 4 to 6 tablespoons flour  
1 egg Salt and pepper  
Nutmeg

Boil the potatoes in salted water. Drain off water. Mash and beat potatoes until fluffy, adding salt, pepper, and nutmeg to season. Mix well with the slightly beaten egg and add the flour. Roll into sticks or fingers, then cut into squares. Drop into slightly salted boiling water and cook until spongy. Drain and cool. Brown some bread crumbs in Crisco. Add pillows and heat slightly. Serve with jelly, cheese, or fried cabbage.

### געפרעגעלטע קרויט מיט שלישקעס

1 דיין צוהאקטע ציבענע 1 זאלץ און פעפער  
3/4 קאפע צוהאקטע קרויט קריסקא

פרעגעלט די ציבעלעס לייכט אין הייסע קריסקא. גיט צו די קרויט. ווען די קרויט איז לייכט געלבלעך, גיט צו די פאטעיטא „קישעלעך“. ווארעמט אויף און סערווירט תיכף.  
סערווירט 4 ביז 6.

### FRIED CABBAGE WITH SCHLISCHKES

1 finely diced onion Salt and pepper  
3/4 cup chopped cabbage Crisco

Fry the onion lightly in hot Crisco. Add the cabbage. When the cabbage is light yellow, add the potato pillows. Warm and serve immediately. Serves 4 to 6.

### פאטעיטא ווארעניקעס

4 עססלעפעל מעהל 3 גרויסע פאטעיטאס  
2 עססלעפעל קריסקא 2 אייער  
נעוירצונגען

סעהלט אָב און קאכט אויף פאטעיטאס אין געזאלצענע, הייסע וואסער. צוקוועטשט די פאטעיטאס כל זמן זיי זיינען הייס. קיהלט אב עטוואס און



גיס צו צושלאגענע איין. מישט אריין די טעהל און געווירצט מיט פעפער און זאלץ.

מאכט עס אין דער פארמע פון גרויסע קוגעלעך. הוילט אויס א לאך אין מיטען. פילט אן מיט איבערגעבליבענע געקאכטע טשיקען, קעלכערנס, רינדערען פלויש אדער לעבער דין צוהאקט און דורכגעמישט מיט אן איין. פארמאכט די עפענונג און מאכט פלאך די קוגלען. וויקעלט עס דורך אין ברויט קרישקעס און שטעלט עס אויף א הייסען, מיט קריסקא אונטערגע-שמירטען, בעקעלע פרעגעלט ביז עס איז גאלדיג ברוין אויף ביידע זייטען. סערווירט 6 פערזאן.

### POTATO VARENIKIS

3 large potatoes  
2 eggs

4 tablespoons flour  
2 tablespoons Crisco  
Seasoning

Peel and boil the potatoes in salted hot water. Mash the potatoes while they are hot. Cool somewhat and add bearen eggs. Mix in the flour and season with pepper and salt.

Shape into large balls. Scoop out a hole in center. Fill with leftover cooked chicken, veal, beef, or liver chopped fine and mixed with an egg. Close up the opening and flatten the balls. Roll in bread crumbs and place on hot Criscoed skillet. Fry until golden brown on both sides.

Serves 6.

### פלווימען צימעס

3 מיטעלמעסיגע סוויט פאטעיטאס  
1/2 פונט פלווימען  
3 קאפעס וואסער  
2 עסלעפעל קריסקא  
לעמאן זאפט, ברוינע צוקער און זאלץ,  
צום טעם

שעהלט אב די פאטעיטאס און צושניידט אין 1 אינשטיגע פיער-קאנטיגע שטיקער. נעמט ארויס די קעהרלאך פון די פלווימען און צושניידט אין פיער חלקים. לויגט די פאטעיטאס און פלווימען צוזאמען אין א יאווך טאפ און באדעקט מיט וואסער. גיס צו קריסקא און זאלץ און לאזט עס קאכען אויף א לאנגזאמען פויער אומגעפעהר 1 שעה. געווירצט מיט לעמאן זאפט און ברוינע צוקער און קאכט ביז די גאנצע וואסער איז איינגעזאפט. סערווירט עס הייס אדער קאלט.

סערווירט 6 ביז 8.

### FLAUMEN TSIMESS

3 medium-sized sweet potatoes  
1/2 pound prunes  
3 cups water

2 tablespoons Crisco  
Lemon juice, brown sugar,  
and salt to taste

Peel the potatoes and cut into 1-inch cubes. Pit the prunes and cut into quarters. Put potatoes and prunes together in a saucepan and cover with water. Add Crisco and salt and let stew on slow fire for about 1 hour. Season with lemon juice and brown sugar and stew until all the water is absorbed. Serve hot or cold.

Serves 6 to 8.

## ארבעס און קאשע

1/2 קאפע מיטעלמעסיגע רעטשקע גריין 11/2 קאפע ווידניג וואסער  
1/2 טהעלעפעלע זאלץ 1 קליינע צושניטענע פיערקאנטיגע  
1 עסטלעפעל קריסקא ציבעלע

1 קען ארבעס נומ. 2 21/2 קאפעס

ווארעכט אויף די גריין איבער א דירעקטען פויער, כסדר מיטענדיג כדי עס זאל נישט צוגעברענט ווערען. גיט צו די זאלץ, 1 עסטלעפעל קריסקא און די ווידניג וואסער. דאס ווערט שטעל איינגעזאפט. מישט מיט א לאץ פעטקע. דאן גיט צו די ציבעלעס וואס זיינען געברונט געווארען אין קריסקא. קאכט זיי איבער ווידניג וואסער 30 מינוט צייט. לייגט אריין קריסקא אין א בעקעלע. לייגט א שויכט פון די קאשע אויפ'ן דגא, באדעקט מיט א שויכט פון ארבעס. געווייצט עס. זעצט פאר אזוי ביז איהר האט אין גאנצען פארברויכט. באשפרענקעלט מיט ברויט קרישקעס. בעשפרינקעלט מיט קריסקא און גיט איבער דעם גרעיווי אדער יאוד פון די ארבעס.  
באקט 25 מינוטען אין א מעסיגען אויווען (350 גראד).

## PEAS AND KASHA

1/2 cup medium-sized buck-wheat grits	1 1/2 cups boiling water
1/2 teaspoon salt	1 small diced onion
1 tablespoon Crisco	1 can peas #2 (2 1/2 cups)

Heat the grits over a direct fire, stirring constantly to prevent burning. Add the salt, 1 tablespoon Crisco, and the boiling water. This is absorbed very quickly. Stir with a spatula. Add the onion browned in Crisco. Cook over boiling water for 30 minutes. Crisco a baking dish. Place a layer of the kasha on the bottom, cover with a layer of peas. Season. Continue until all is used. Sprinkle with bread crumbs. Dot with Crisco and pour gravy or liquid of the peas over it.

Bake for 25 minutes in moderate oven (350°F.)

## אָקרא און טאָמעטאס

1 קען נאנצע טאמעטאס נומ. 2	2 עסטלעפעל קריסקא
(2 1/2 קאפעס)	1 קליינע ציבעלע
1 טהעלעפעלע צוקער	1 פיינט אקרא

זאלץ און פעפער

צולאזט די קריסקא אין א פאן און ברוינט צו עטוואס די דין צושנייט טענע ציבעלעס. גיט צו די אקרא (צושפאלטען אין דער לענג) פרעגעלט. גיסט אריין די טאמעטאס. געווייצט מיט די צוקער, זאלץ און פעפער און לאזט עס זיידען 20 מינוט אדער ביז די אקרא איז ווייך. כערווירט 6 ביז 8.

## OKRA AND TOMATOES

2 tablespoons Crisco	1 can whole tomatoes #2
1 small onion	(2 1/2 cups)
1 pint okra	1 teaspoon sugar
	Salt and pepper

Melt the Crisco in a pan and partly brown the finely diced onion. Add the okra (split lengthwise) and fry. Pour in the tomatoes. Season with the sugar, salt, and pepper, and simmer for 20 minutes or until okra is tender.

Serves 6 to 8.

## עגפאלענט און טאמעטאס

2 ביז 4 עססלעפער קריסקא  
1 קען טאמעטאס נומ. 2  
(2 1/2 קאפס) זאלץ, פעפער, צוקער צום טעם

1 קליינע עגפאלענט  
1 איי  
2 עססלעפער מעהל

שטעלע אב דעם עגפאלענט. צושניידט עס אין פאסען אדער אין פיער אנמיגע שטיקער. טונקט עס איין אין צושלאגענע איי און מעהל און ברוינט עס צו אין די צולאזטע קריסקא. גיט צו די טאמעטאס. געווירצט צום טעם מיט זאלץ, פעפער און צוקער און קאכט אויף א לאנגזאמען פיער 20 ביז 30 מינוט.  
סערווירט 6.

## EGGPLANT AND TOMATOES

1 small eggplant  
1 egg  
2 tablespoons flour  
2 to 4 tablespoons Crisco  
1 can tomatoes #2 (2 1/2 cups)  
Salt, pepper, sugar to taste

Peel the eggplant. Cut into strips or dice into cubes. Dip in beaten egg and flour and brown in the melted Crisco. Add the tomatoes. Season to taste with salt, pepper, and sugar and stew on slow fire 20 to 30 minutes. Serves 6.

## קרויט האלישקעס

3/4 קאפע פיער קאנמיגע לאקשען  
(זעה פיידוש 34)  
11/2 קאפע צוהאקטע קרויט  
1 ציבעלע  
2 עססלעפער קריסקא  
זאלץ און פעפער  
צוקער, אויב מ'האט ליעב

ווארפט אריין די לאקשען אין קאכעדיגע, געזאלצענע וואסער און קאכט ביז עס ווערט ווייך. ווינקט די צוהאקטע קרויט אין געזאלצענע וואסער אומ'געפעהר 10 מינוט. מריקענט אב. פרעגעלט אב א דין צובאקטע ציבעלע אין די צולאזטע קריסקא ביז עס איז גאלדיג ברוין און גיט צו די קרויט, טרוקען אויסגעקוועטשט. פרעגעלט צו לייכט. געווירצט עס מיט פעפער, זאלץ און צוקער, אויב מ'האט ליב.  
גיט צו די ווארעמע, אבגעמריקענטע לאקשען. מישט דורך לייכט און סערווירט הייסערהייט.  
סערווירט 4 ביז 6.

## KRAUT HALISCHKES (Fried Noodles and Cabbage)

3/4 cup noodle squares (page 34)  
1 1/2 cups chopped cabbage  
1 onion  
2 tablespoons Crisco  
Salt and pepper  
Sugar if desired

Drop the noodles in boiling salted water and cook until tender.

Soak the chopped cabbage in salted water about 10 minutes. Drain. Fry a finely chopped onion in the melted Crisco until golden brown and add cabbage squeezed dry. Fry lightly. Season with pepper, salt, and sugar if desired.

Add the warm, drained noodles. Stir lightly and serve hot.

Serves 4 to 6.

## נודעל שאלעט

1/4 קאפע ראזינקעס	1 רעסעפי פאר לאקשען
1/4 קאפע צולאזטע קריסקא	זעה פיידזש 34
1 זויערער צוהאקטער עפעל	4 אייער
צימרינג	1/4 קאפע צוקער
1/4 טהעלעפעל זאלץ אדער ווי מ'האט ליעב	1/3 קאפע צוהאקטע מאנדלען
	שאלעכטן פון 1/2 לעמאן

ווארפט אריין די לאקשען אין קאכעדיגע געזאלצענע וואסער. ווען עס איז ווייך, לאזט אבטריקענען און גיסט ארויף קאלט וואסער איבער זיי. צור קלאפט די אייער, גיס צו זאלץ און מישט צוזאמען מיט די לאקשען.

שמירט אן מיט קריסקא א קוגעל טאפ און לייגט אריין א שיכט פון לאקשען. באשפרענקעלט מיט צוקער, מאנדלען, צורביקענע לעמאן שאלעכטן ראזינקעס און צימרינג. באדעקט מיט א פוינעם שיכט פון עפעל און באד שפרענקעלט מיט אביסעל צולאזטע קריסקא. גיס צו נאך א שיכט פון לאקשען און מהוט דאס זעלבע כסדר ביז איהר האט פארברויכט די גאנצע לאקשען. באקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) פון 1 1/2 ביז 2 שעה. סערווירט 6 ביז 8.

## NOODLE SCHALET

1 recipe of noodles (page 34)	1/4 cup raisins
4 eggs	1/4 cup melted Crisco
1/4 cup sugar	1 tart diced apple
1/2 cup grated almonds	Cinnamon
Rind of 1/2 lemon	1/4 teaspoon salt or to taste

Drop the noodles into boiling, salted water. When tender, drain and pour cold water over them. Beat the eggs, add salt, and mix with the noodles.

Crisco a pudding dish and put in a layer of noodles. Sprinkle with sugar, almonds, grated lemon rind, raisins, and cinnamon. Cover with a fine layer of apples and sprinkle with some melted Crisco. Add another layer of noodles and proceed as above until all the noodles are used up. Bake in a moderate oven (350 F.) for 1 1/2 to 2 hours.

Serves 6 to 8.

## לאקשען קוגעל

1 טהעלעפעלע זאלץ	2 קאפעס אדער 1 רעסעפי
1/4 טהעלעפעלע עפעל	פון לאקשען
4 עסלעפעלע צולאזטע קריסקא	זעה פיידזש 34
	4 אייער

ווארפט אריין די לאקשען אין וואסער, געזאלצענע וואסער און קאכט 15 מינוט. שלאגט אריין די אייער און זאלץ, עפעל און די אבגעטריקענטע לאקשען. מישט אריין די צולאזטע קריסקא און באקט אין א קריסקא-אויגער טערגעשמירבע קוגעל טאפ פאר 1 שטונדע אין מעסיג הייסען אויווען (375 גראד).

סערווירט עס הייס אלס וועדזשעטעמעיבל אדער מיט געקאכטע פרוכט. סערווירט 6 ביז 8.

## NOODLE KUGEL

2 cups or 1 recipe of  
noodles (page 34)  
4 eggs

1 teaspoon salt  
1/4 teaspoon pepper  
4 tablespoons melted Crisco

Drop the noodles into boiling salted water and cook for 15 minutes. Beat the eggs and add the salt, pepper, and drained noodles. Stir in the melted Crisco and bake in a Criscoed pudding dish for 1 hour in a moderately hot oven (375° F.).

Serve hot as vegetable or with stewed fruit.

Serves 6 to 8.

## מצה שאלעט

2 עסלעפעל געטריקענטע וויינפערלעך  
2 עסלעפעל צומאהלענע מאנדלען  
1/4 טהעלעפעלע צימרינג  
1 גרויסער עפעל  
3 אייער

2 מצות  
2 עסלעפעל קריסקא  
2 עסלעפעל צוקער  
1/4 טהעלעפעלע זאלץ  
2 עסלעפעל ראשינקעס

ווייקט איין צובראכענע מצות אין קאלטע וואסער און ווען עס איז ווייך קיועטשט עס אויס ברוקען. גיס צו די קריסקא, צוקער, זאלץ, ראשינקעס, וויינפערלעך מאנדלען און צימרינג. גיס צו די עפעל צושניטען פיערקאנטיג און די צושלאגענע אייגעלעך און שליסליך גיס אריין די צוקלאפטע איי-וויסלעך. באקט עס אין א קריסקא-אונטערגעשמירטע קוגעל טאג אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) 45 מינוט צייט. סערווירט 6 ביז 8.

## MATZO SCHALET

2 matzos  
2 tablespoons Crisco  
2 tablespoons sugar  
1/4 teaspoon salt  
2 tablespoons raisins

2 tablespoons dried currants  
2 tablespoons ground almonds  
1/4 teaspoon cinnamon  
1 large apple  
3 eggs

Soak broken matzos in cold water and when soft, squeeze dry. Add the Crisco, sugar, salt, raisins, currants, almonds, and cinnamon. Add the diced apple and the beaten egg yolks and finally fold in the stiffly beaten whites. Bake in a Criscoed pudding dish in a moderate oven (350°F.) for 45 minutes.

Serves 6 to 8.

## פארפעל צימעס

3/4 טהעלעפעלע זאלץ  
1 קליינע ציבעלע

1/2 טאפע ענן בארלי  
2 טאפעס וואסער

2 עסלעפעל קריסקא

קאכט אויף די בארלי אין די געזאלצענע וואסער אומגעפער 10 מינוט. צוהאקט די ציבעלעס דין און פרעגעלט עס אין קריסקא. גיס צו די געפראיטע ציבעלע צו די געקאכטע בארלי. לייגט עס אריין אין א קריסקא אונטערגעשמירטע בעקעלע און באקט אין א מעסיגהייטען אויווען (350 גראד) 45 מינוט. אדער פרעגעלט די שרוקענע עגג בארלי מיט די ציבעלע און קריסקא. לייגט עס אריין אין א קריסקא-אונטערגעשמירטע בעקעלע. באדעקט מיט וואסער, און באקט. סערווירט 4 ביז 5.

## FARFEL TSIMESS

$\frac{1}{2}$ cup egg barley	1 small onion
2 cups water	2 tablespoons Crisco
$\frac{3}{4}$ teaspoon salt	

Boil the barley in the salted water for about 10 minutes. Chop the onion fine and fry it in the Crisco. Add the fried onion to the cooked barley. Place in a Criscoed baking dish and bake in a moderate oven (350°F.) for 45 minutes.

or

Fry the dry egg barley with the onion and Crisco. Place in Criscoed baking dish, cover with water, and bake.

Serves 4 to 5.

## סוויט פאטעיטא קוגעל

2 עפעל	1/2 פונט (3 אדער 4) סוויט פאטעיטאס
2 עססלעפעל ברוינע צוקער	2 עססלעפעל קריסקא
1 עססלעפעל לעמאן זאפט	1/2 קאפע ברויט קריסקעס
	1/3 קאפע ראזשינקעס

קאכט אויף די סוויט פאטעיטאס. קיהלט אָב, שעהלט און צושניידט אין פענעצעס. שמירט אונטער מיט קריסקא א טיעפע בעקעלע און באדעקט מיט א שיכט פון ברויט קריסקעס. לייגט אריין א שיכט פון פאטעיטאס. בא-שפרענקעלט מיט ראזשינקעס. באדעקט מיט פענעצעס עפעל און באשפרענקעלט מיט ברוינע צוקער און לעמאן זאפט. ווידערהאלט די לעיערס פון ברויט קריסקעס, א. ו. ו. און באפינטעלט מיט קריסקא. באקט אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד) 30 מינוט צייט. סערווירט 6 ביז 8.

## SWEET POTATO KUGEL

1 1/2 pounds (3 or 4) sweet potatoes	1/2 cup raisins
2 tablespoons Crisco	2 apples
1/2 cup bread crumbs	2 tablespoons brown sugar
	1 tablespoon lemon juice

Boil the sweet potatoes. Cool, peel, and slice. Crisco a deep baking dish and cover with a layer of bread crumbs. Put in a layer of potatoes. Sprinkle with raisins. Cover with sliced apples and sprinkle with brown sugar and lemon juice. Repeat the layers of bread crumbs, etc., and dot with Crisco. Bake in a moderate oven (350°F.) for 30 minutes.

Serves 6 to 8.

## פאטעיטא קוגעל

1/8 טהעלעפעלע מוסקאט	4 מיטעלמעסינע פאטעיטאס
1 טהעלעפעלע זאלץ	2 עססלעפעל קריסקא
3 אייער	1 קאפע מילך
	1 עססלעפעל ברוינע צוקער

קאכט אויף די פאטעיטאס, צוקוועטשט זיי מיט די קריסקא, מילך, ברוי-נע צוקער, מוסקאט און זאלץ. ווען די פאטעיטאס זיינען קיהל, גיט צו די צוקלאפצטע איי און באקט אין א קריסקא אונטערגעשמירטען סאפ 1 שטונדע צייט, אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד) סערווירט 6 ביז 8.

## POTATO PUDDING

4 medium-sized potatoes	1/8 teaspoon nutmeg
2 tablespoons Crisco	1 teaspoon salt
1 cup milk	3 eggs
1 tablespoon brown sugar	

Boil the potatoes, mash with the Crisco, milk, brown sugar, nutmeg, and salt. When the potatoes are cool, add the beaten eggs and bake in a Criscoed baking dish for 1 hour in a moderate oven (350°F.).

Serves 6 to 8.

## רויחע פאטעיטא קוגעל

1 טהעלעפעלע זאלץ	3 מיטעלמעסיגע פאטעיטאס
1 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא	3 אייער

צורייכט די פאטעיטאס דין און לייגט עס אריין אין א טשיזקלאטה זעקעלע. וואשט עס דורך אייביגע מאל אין קאלטע וואסער (די וואסער קען אראפגעגאסען ווערען אדער עס קען אויסגעוועפט ווערען און די פאטעיטא סטארבט קען געברויכט ווערען אלס פאטעיטא מעהל פאר זוף, צו מאכען גער דיכטער, און אין באקען). גיט צו די זאלץ, צולאזטע קריסקא און צושלאג גענע איי געלבלעך צו די אָנגעריבענע פאטעיטאס. לייגט אריין די צושלאג גענע איי-ווייסלעך און באקט אין א קליינע, הייסע, קריסקא אונטערגעשמירטע בעקעלע אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד).  
סערווירט 4 אדער 5.

## RAW POTATO KUGEL

3 medium-sized potatoes	1 teaspoon salt
3 eggs	1 tablespoon melted Crisco

Grate the potatoes fine and place in a cheese-cloth bag. Wash through several pans of cold water. (The water may be poured off or it may be evaporated and the potato starch used as potato flour for soups, thick-enings, and in baking.) Add the salt, melted Crisco, and beaten egg yolks to the potato pulp. Fold in the beaten egg whites and bake in a small, hot, Criscoed baking dish in a moderately hot oven (375°F.)

Serves 4 to 5.

## רייז קוגעל

1/2 טהעלעפעלע צימרינג	2/3 קאפע ווייסע רייז
2 עסטלעפעל צוקער	3 קאפעס וואסער
1 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא	2/3 טהעלעפעלע זאלץ
3 אייער, אָבגעוואנדערט	2/3 קאפע ראזשינקעס

קאכט אויף די רייז אין געוואלצענע וואסער אין א דאָבעל בוילער ביז די גאנצע וואסער איז אויפגעזאפט (אומגעפער 1 שטונדע). קיהלט אב און גיט צו די אבגעוואשענע ראזשינקעס, צימרינג, צוקער, צולאזטע קריסקא און די צושלאגענע איי געלבלעך, גוט דורכמישענדיג. לייגט אריין די צו-שלאגענע איי-ווייסלעך און באקט אין א קריסקא אונטערגעשמירטע מאָס אומגעפער 1 שטונדע אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד). סערווירט הייס אדער קאלט מיט פרוכט סיראָפּ אָדער קריעם. מילך קען געברויכט ווער רען אנשטאט וואסער.  
סערווירט 8.

## RICE KUGEL

$\frac{2}{3}$ cup white rice	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon
3 cups water	2 tablespoons sugar
$\frac{2}{3}$ teaspoon salt	1 tablespoon melted Crisco
$\frac{2}{3}$ cup raisins	3 eggs, separated

Cook the rice in salted water in a double boiler until all the water is absorbed (about 1 hour). Cool and add the washed raisins, cinnamon, sugar, melted Crisco, and the beaten egg yolks, stirring well. Fold in the beaten egg whites and bake in a Criscoed baking dish for about 1 hour in a moderate oven (350°F.). Serve hot or cold with fruit syrup or cream. Milk may be used in place of the water. Serves 8.

## מצה פארפעל קוגעלעך

1 עסלעפעל קריסקא	1 קאפע מצה פארפעל
1 טהעלעפעלע זאלץ	1 קאפע קאכעדיגע וואסער
	3 אייער

גיסט ארויף די קאכעדיגע וואסער איבער די פארפעל און גיס צו די זאלץ און די קריסקא. לאזט עס אבקיחלען און דאן גיס צו די עשוואס צור קלאפטע אייגעלעך. צוקלאפט די אייגלעך און גיס עס ארויף אין די אויבען-דערמאנטע זאכען. מהיילט עס איין אין מיט קריסקא גוט אונטער-געשמירטע מאפין בעקעלעך און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) 25 ביז 30 מינוטען. מאכט 8 מאפֿינס.

## MATZO FARFEL KUGELACH

1 cup matzo farfel	1 teaspoon salt
1 cup boiling water	3 eggs
1 tablespoon Crisco	

Pour the boiling water over the farfel and add the salt and the Crisco. Allow to cool and then add the slightly beaten egg yolks. Beat egg whites and fold in. Divide into well-Criscoed muffin pans and bake in a hot oven (400°F.) for 25 to 30 minutes. Makes 8 muffins.

## בוריקע קוגעלעך

2 עסלעפעל צולאזטע קריסקא	2 פונט בוריקעס
1 טהעלעפעלע זאלץ	4 אייער

שעלט אָב די בוריקעס און צושניידט זיי דין. קאכט זיי אויף אין עטליכע וואסערען. באהאלטענדיג די זאפט פון די בוריקעס פאר באַרשט אָדער זופ. זייעט זיי אָב און צוקוועטשט די בוריקעס. צוקלאפט די איי געלעך עשוואס, און גיס צו זאלץ, קריסקא און די בוריקעס. לייגט ארויף די שטויף צוקלאפטע איי ווייסלעך און באַקט אין קריסקא אונטערגעשמירטע מאפֿינס בעקעלעך; אין א הייסען אויווען (400 גראד) 30 מינוט צייט. אָדער די מיקסשור קען אריינגעוואָרפֿען ווערען לעפעלוויי אין א הייסען בראט פֿאַן אין וועלכע עס איז דאָ גענוג צולאזטע קריסקא צו באַדעקען דעם דאָ הייבט און צוגעברוינט ווערען אויף ביידע זייטען. מאכט 8 מאפֿינס.



## BEET KUGELACH

2 pounds beets  
4 eggs

2 tablespoons melted Crisco  
1 teaspoon salt

Peel the beets and cut up fine. Boil them in several waters, saving the beet juice for borscht or soup. Strain and mash the beet pulp. Beat the egg yolks slightly, add the salt, Crisco, and the beet pulp. Fold in the stiffly beaten egg whites and bake in Criscoed muffin pans in a hot oven (400°F.) for 30 minutes. Or, the mixture may be dropped by spoonfuls into a hot skillet containing enough melted Crisco to cover the bottom generously, and browned on both sides.

Makes 8 muffins.

## מאקארעני מאָלד

3 עססלעפעל צוהאקטע פֿימענטאום	1 1/2 קאפּעס נעקאכטע אַבעטריקענטע מאקארעני
2 עססלעפעל צולאזטע קריסקא	1 קאפּע צוברעקעלטע קעז
1 עססלעפעל דיין צושניטענע ציבעלע	1 קאפּע ווייכע ברויט קרישקעס
1 קאפּ אויפגעברייטע מילך	1 עססלעפעל צוהאקטע פֿיטערשקע
1 איי, גוט צושלאגען	אָדער גרינע פעפּער (ווי מ'ויל)
1 מהעלעפעלע זאלץ	1/8 מהעלעפעלע פעפּער

קאָמבינירט די שטאָפּען אין דער רייע וואָס עס איז אָנגעגעבען. לייגט עס אַריבער אין אַ גוט אָנטערגעשמירטע רינג פֿורעם, שטעלט עס אין אַ בעקעלע פֿון הייסע וואַסער און באַקט אין אַ מעסיג הייסען אויווען (375 גראַד) ביז עס איז פֿעסט אין צענטער (אומגעפֿער 35 מינוט). נעמט עס אַרויס פֿון פֿורעם און סערווירט מיט טאַמעטיאָ יאָויך אָדער קריעס סאַוס צו וועלכען עס זיינען צוגעגעבען געווארען עטליכע אָנגעפֿילטע אליווען.

## MACARONI MOLD

1 1/2 cups cooked drained macaroni	1 tablespoon finely minced onion
1 cup diced cheese	1 cup scalded milk
1 cup soft bread crumbs	1 egg, well beaten
1 tablespoon minced parsley or green pepper (optional)	1 teaspoon salt
3 tablespoons minced pimientos	1/8 teaspoon pepper
2 tablespoons melted Crisco	

Combine the ingredients in the order given. Transfer to a well-Criscoed ring mold, place in a pan of hot water, and bake in a moderately hot oven (375°F.) until firm in the center (about 35 minutes). Unmold and serve with tomato sauce or cream sauce to which a few sliced stuffed olives have been added.

## משיקען — ווי מ'מאכט אין דער סאָומה

צונעמט א „פֿרויאַנג סיוו“ משיקען און ווישט אַב מיט אַ קלאַטה. באַשפּרענקעלט מיט זאַלץ און פעפּער אין מעהל. טונקט איין אין גוט־צושלאַגענע איי, וועלגערט אין קרעקער אָדער טאַוסט קרישקעס, פֿרעגלעט מיט אין קריסקא פֿון 375 גראַד הייץ, אָדער הייס גענוג אַבצוברוילען אַ שטיקעלע ברויט אין 40 סעקונדען. לייגט עס אַריין אין א „טריקענדען“ טאַפּ און דעקט צו, באַקט 15 מינוט צייט, דאן נעמט אַראָב דאָס דעקעל און לאָזט עס ווערען קרובעלדיג און ברוין.

## CHICKEN — SOUTHERN STYLE

Disjoint "frying size" chicken, and wipe off with cloth. Sprinkle with salt and pepper and flour. Dip in well-beaten egg, roll in cracker or toast crumbs, fry in deep Crisco at 375° F., or hot enough to brown a cube of bread in 40 seconds. Place in dripping pan and cover, bake for 15 minutes, then remove cover and allow to become crisp and brown.

### פילעי אוו סאול

(פיש אָהן די בייגער)

זייט זיכער אז די „פילעי“ איז ריין און טרוקען. באשפרענקעלט מיט זאָלץ און פעפער און וויקעלט עס דורך אין קאָרנמעהל אָדער אין לייכט צור קלאפּטע אוי און דין צומאַלענע טרוקענע ברויט קרישקעס.

פרעגעלט ביז עס איז ברוין טיעף אין קריסקא אין א היץ פון 375 גראד, אדער הייס גענוג אבצוברוינען א שטיקעלע ברויט אין 40 סעקונדען. אָדער עס קען געבראָטען ווערען אין א הייסע טיעפע פאָן אין וועלכע עס איז דאָ גענוג צולאָזטע קריסקא צוצודעקען די דנאָ היבש. קעהרט איבער אזוי שנעל ווי איין זייט איז שטען צוגעברוינט. ווען עס איז ברוין פון ביידע זייטען, דעקט צו און באַקט נאָך עטליכע מינוטען. סערווירט מיט „טארטאר“ סאוס אָדער מיט שטיקלעך לעמאן.

## FILLET OF SOLE

Be sure fillets are clean and dry. Sprinkle with salt and pepper and roll in cornmeal or in slightly beaten egg and finely-ground bread crumbs.

Fry until brown in deep Crisco at 375° F., or hot enough to brown a cube of bread in 40 seconds.

Or it may be sautéed in a hot skillet containing enough melted Crisco to cover bottom generously. Turn as soon as one side is nicely browned. When brown all over, cover and cook for a few minutes longer.

Serve with tartar sauce or sliced lemon.

### געבאקענער לאַקשענער רינג

2 1/2 קאפּעס געקאכטע אַבנעטריקענטע	3/4 טהעלעפעלע זאָלץ
לאַקשען	1/8 טהעלעפעלע פעפער
1 עסטלעפעל צוהאַקטע ציבעלע	3 אייער
1/4 קאפּע צולאָזטע קריסקא	3/4 קאפּע מילך

מישט אריין די צולאָזטע קריסקא אין די פריש אויפגעקאכטע לאַקשען. גיט צו ציבעלעס און געווירצונגען, דאָן די אוי געלבלאך גוט צוקלאפּט און די מילך. לייגט אריין די אייווייסלאך, שטויף צוקלאפּט. גיסט עס אריין אין א קריסקא אונטערגעשמירטע פורעם פון א רינג. זעצט עס אריין אין א בעד קעלע פון הייסע וואסער, און באַקט אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד) אומגעפער 45 מינוט, אדער ביז די מוקסטשור איז פעסט. לויפט דורך א מעסער ארום די ברעגעס אזוי אז עס וועט גרינג ארויספאלען פון פורעם אויף א הייסען בעלער. פילט אָן דעם צענטער מיט פריש געקאכטע געווירצטע וועדזשטעיבעלס, אָדער פלייש, פיש אָדער שטיקען. רינגעלט ארום מיט פיערטעקע אָדער אנדערע קאנטראסטירענדע גרינע וועדזשטעיבעלס.

וואריאציע: גיט צו 1/4 קאפּע ווייכע צוריבענע קעז צו דעם לאַקשען געמיש.

## BAKED NOODLE RING

2½ cups cooked drained noodles	¾ teaspoon salt
1 tablespoon minced onion	1/8 teaspoon pepper
¼ cup melted Crisco	3 eggs
	¾ cup milk

Stir the melted Crisco into the freshly cooked noodles. Add onion and seasoning, then the egg yolks well beaten and the milk. Fold in the egg whites, whipped stiff. Pour into a Criscoed ring mold. Set in a pan of hot water, and bake in a moderate oven (350°F.) about 45 minutes, or until the mixture is firm. Run a knife around the edges of the mold and turn out on a hot platter. Fill the center with freshly cooked seasoned vegetables, or any creamed meat, fish, or fowl. Garnish with parsley or additional contrasting green vegetables.

Variation: Add ½ cup soft grated cheese to noodle mixture.

## ספאגהעטי מיט לעבער

אביסעלע מעפער	1/4 קאפע צוהאקטע ציבעלעס
1/2 קאפע טאמעיאטא (אחו שאלעכין)	2 עסטלעפער קריסקא
1/2 קאפע נישטעקאכטע ספאגהעטי	1 קאפע רינדערנע אדער קעלבערנע
3 קאפעס וואסער	לעבער, פיער קאמניע צושניסען
1 טהעלעפער צוהאקטע פיערערשעקע	אדער צומאהלען
	1 טהעלעפער זאלץ

ברוינט די ציבעלע אין קריסקא, גיט צו די צוהאקטע לעבער און גער ווירצונג. קאכט לאנגזאם 10 מינוט צייט. גיט צו טאמעיאטא און קאכט נאך 20 מינוט. קאכט ספאגהעטי אין געזאלצענע וואסער. ווען עס איז פארטיג מריקענט אב, און שמעלט עס אויף א טעלער. גיסט ארויף די לעבער מיט-טשור איבער דעם, באשפרענקעלט מיט פיערערשעקע און סערווירט. סערווירט 6.

## SPAGHETTI WITH LIVER

2 tablespoons Crisco	Dash of pepper
¼ cup chopped onion	½ cup tomato pulp
1 cup beef or veal liver, cubed or ground	½ cup uncooked spaghetti
1 teaspoon salt	3 cups water
	1 teaspoon minced parsley

Brown onion in Crisco, add cubed liver and seasoning. Cook slowly for 10 minutes. Add tomato pulp and continue cooking 20 minutes. Cook spaghetti in salted water. When done, drain, and place on a platter. Pour the liver mixture over it, sprinkle with parsley, and serve.

Serves 6.

## „פרענטש פראיד“ פאטעיטאס

שעהלט אב 5 אדער 6 פאטעיטאס. צושניידט אין פאסען פון ½ אינשט דיקייט. ווייקט עס אין קאלטע אדער אייז וואסער פון 30 מינוט ביז 1 שטונדע. לאזט אבקאפן און מריקענט אב פאליטענדיג צווישען איינזאד פענדע האנטמיכער. פרעגעלט טיעף אין הייסע קריסקא (385 גראד אדער 395 גראד) אדער ביים גענוג אבצוברויגען א אינשטיגע פיערקאמניגע שטיי קעל ברויט אין 20 סעקונדען. ווען עס ווערט לייכט ברוין, לאזט אבקאפן אויף א נישטגלאזירטען פאפיער. באשפרענקעלט מיט זאלץ איידער איהר שטעלט עס צום טיש.

## FRENCH FRIED POTATOES

Pare 5 or 6 potatoes. Cut in strips  $\frac{1}{2}$  inch thick. Soak in cold or ice-water 30 minutes to an hour. Drain and dry thoroughly between absorbent towels. Fry in deep hot Crisco 385°-395° F., or hot enough to brown an inch cube of bread in 20 seconds. When a delicate brown, drain on unglazed paper. Sprinkle with salt just before serving.

## משיקען קראקעטס

1 טהעלעפעלע לעמאן זאפט	2 עסטלעפעלע קריסקא
1 טהעלעפעלע ציבעלע זאפט	4 עסטלעפעלע מעהל
1 טהעלעפעלע צוהאקטע פיעטרעשקע	1 טהעלעפעלע זאלץ
1 איי	1 קאפע משיקען ווא
	2 קאפעס געקאכטע משיקען

צולאזט די קריסקא און מישט צוזאמען מיט מעהל און זאלץ. מישט אריין די ווארעמע משיקען ווא, שטופענווייז. קאכט לאנגזאם ביז עס איז געדוכט, כסדר מישענדיג. גיס צו דיין צוהאקטע משיקען און געוויירצונגען. קיהלט אב פאלשטענדיג. מאכט עס אין דעם שנייפ פון קראקעט. וועלגערט עס דורך אין דיין צומאלענע ברויט אדער קרעקער קרישקעס. בונקט איין אין צושלאגענע איי און ווידעראמאל אין קרישקעס. פרעגלט עס טיעף אין קריסקא אין א היץ פון 375 אדער 385 גראד, אדער ביז א שטוקלעך ברויט קען זיך אבברוינען אין 40 סעקונדען.

## CHICKEN CROQUETTES

2 tablespoons Crisco	1 teaspoon lemon juice
4 tablespoons flour	1 teaspoon onion juice
1 teaspoon salt	1 teaspoon chopped parsley
1 cup chicken broth	1 egg
2 cups cooked chicken	

Melt Crisco and blend with flour and salt. Stir warm chicken broth in gradually. Cook slowly until thick, stirring constantly. Add finely chopped chicken and seasonings. Cool thoroughly. Shape into croquettes. Roll in finely ground bread or cracker crumbs. Dip in beaten egg and again in crumbs. Fry in deep Crisco heated to 375°-385° F., or until a cube of bread browns in 40 seconds.

## געבאקענע קעז און ברויט

1/4 קאפע קריסקא	10 פענעצעס ברויט
2 אייער	1/3 פונט אסעריקאנער קעז
11/2 קאפעס מילך	1/2 טהעלעפעלע זאלץ
	1/2 טהעלעפעלע פאפריקא

באשמירט ברויט מיט קריסקא, לייגט די פענעצעס איינע אויף די אנדערע, און צושניידט אין 1 אינטשיגע פיער-קאנטשיגע שטוקלעך. צושניידט די קעז אין דינע פענעצעס. לייגט אריין די ברויט און קעז אין א בעקעלע, בויטענדיג די שייכטען, באשפרענקלענדיג יעדען שייכט מיט זאלץ און פאפריקא. שלאגט אריין די אייער, גיס צו די מילך, מישט דורך און גיסט עס איבער די קעז און ברויט. באקט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) ביז עס איז פעסט אין צענטער. סערווירט היסערהיים.

סערווירט 6.

### BAKED CHEESE AND BREAD

10 slices bread	$\frac{1}{2}$ teaspoon paprika
$\frac{1}{3}$ pound American cheese	$\frac{1}{4}$ cup Crisco
$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	2 eggs
	1 $\frac{1}{2}$ cups milk

Spread bread with Crisco, pile slices one above another and cut in one-inch squares. Cut the cheese in thin slices. Put bread and cheese in a baking dish, in alternate layers, sprinkling each layer with salt and paprika. Beat the eggs, add the milk, mix, and pour over the bread and cheese. Bake in a moderate oven (350°F.) until firm in the center. Serve hot.

Serves 6.

# לאקשען, לאַטקעס און „ראמפלינגס“

## NOODLES, PANCAKES, AND DUMPLINGS

### לאקשען טייג

2 עסטלעכע וואסער  
1 ביז 1 1/4 קאפס מעהל

1 איי  
1/4 טהעלעכע וואלץ

צושלאגט די איי, גיט צו וואלץ און וואסער. גיט צו מעהל שטופענווייז און קנעט אויס א גלאטען לאבען. וועלגערט עס אויס אויפ'ן ברעט צו אן 1/8 אינשט דיקקייט און שמעלט אן א זייט צום טריקענען. אידער עס ווערט צופיעל פארטריקענט, וויקעלט איין די טרוקענע טייג אין אן ענגען, רונדען ראָלל אין שניידט עס אין דער ברייט אין דינע פעדים (ווען איהר ווילט דינע לאקשען) אָדער שניידט שטריפען פון אונגעפער 1/2 אינשט דיק ברייט (ווען איהר ווילט ברויטע לאקשען) אָדער צושניידט זיי פריהער אין 2 אינשטיגע שטיקער און דערנאך אין 1/2 אינשטיגע שטריפען אין דער ברייט (פאר קוואדראטע לאקשען). צונעמט עס מיט די פינגער און לאזט עס זיך טריקענען דורך און דורך.

### NOODLE DOUGH

1 egg  
1/4 teaspoon salt

2 tablespoons water  
1 to 1 1/4 cups flour

Beat egg. Add salt and water. Add flour gradually and knead to a smooth loaf. Roll out on board to 1/8 inch thickness and set aside to dry. Before it gets too brittle, fold the dry dough into a tight roll and cut crosswise into fine threads (for fine noodles), or cut strips 1/2 inch wide (for wide noodles), or cut into 2 inch strips and then into 1/2 inch strips crosswise (for noodle squares). Separate with fingers and allow to dry thoroughly.

### פ א ר פ ע ל

וועלגערט די טייג דיקער ווי פאר לאקשען. לאזט עס גוט אויסטריי-קענען. צושניידט עס אין פאסען. לאזט עס טריקענען. דאן שניידט נאכאמאל אין דינע און קליינע פיער קאנטיגע שטיקעלעך.

### FARFEL

Roll dough thicker than for noodles. Dry well. Cut into strips. Dry. Cut again into fine and tiny squares.

### ענג בארלי

וועלגערט אויס לאקשען טייג און לאזט עס טריקענען. צושניידט עס אין 3/8 אינשטיגע פאסען און לאזט נאכאמאל טריקענען. מיט א וואלגערעלעך,

צוקוועטשט זיי אין דין צוברעקעלעכע שטיקלעך אָדער פאדער. שפּרײט עס אויס אן אינטש דיק אויף דער ברעט.

צוקלאפט אן אוי מיט א  $\frac{1}{4}$  מהעלעפעלע זאלץ. שפרענקעלט ארויף פולע לעפעל מיט אוי איבער די צורײבענע לאָקשען און רײבט אריין מיט א רונד דיגע בעוועגונג. ווען דאס איז אין גאנצען איינגעזאפט, שפרענקעלט ארויף ווידערמאל מיט אוי און זעצט פאר די ארבייט. אויב עס ווערט צו פייכט, לאָזט עס נאכאמאל טריקענען איידער איהר גיט צו נאך אוי. מ'קען עס בהאָן אפילו מיט נאך אן אוי, נאָכדעם. קלײנע רונדע פילקעס דארף דערפון פאַר מירט ווערען.

שאַפּט אונגעפער 2 קאָפּעס.

### EGG BARLEY

Roll noodle dough and dry it. Cut into  $\frac{3}{8}$  inch strips and dry again. With a rolling-pin, roll these into finely divided bits or powder. Spread one inch thick on board.

Beat 1 egg with  $\frac{1}{4}$  teaspoon salt. Sprinkle spoonful of egg over the powdered noodles and rub in with a circular motion. When this is all absorbed, sprinkle with more egg and continue. If it gets too wet, dry again before adding more egg. This may be continued with another egg. Tiny little round balls should be formed.

Makes about 2 cups.

### פאטעיטא מעהל לאָקשען

2 עסטלעפעל פאטעיטא מעהל  
1/4 קאפּע קאלטע וואסער

2 אייער  
1 טהעלעפעלע זאלץ

צושלאַגט אוי עטוואַס מיט די זאלץ. מיט אריין די פאטעיטא מעהל אין די וואסער און גיט עס צו די אייער. גיסט ארויף א קלײנע פלאַכע אויף א הויסע פענדעל, אונטערגעשמירט מיט קריסקא, גיסענדיג פון אלע זײטען, כדי די פלאַכע זאל זיין איבעראל גלייך, און ברײנט עס אויף איין זײט. לאָזט עס אראַבגליטשען אויף א רײנעם קלאַטה און זאל זיך עס קיין לען. מיט די מײג שטענדיג ווען איהר פאנגט אָן צו גיסען. לײגט צוזאַמען יעדע בלאט בעזונדער אָדער עטליכע צוזאַמען און צושניידט עס אין לאָקשען אָדער פאַרפעל. געברײכט עס אונטער דער זון.

מאַכט 5 בלעטלאך וואָס וועט דינען פאר 6 לײטע.

### POTATO FLOUR NOODLES

2 eggs  
1 teaspoon salt

2 tablespoons potato flour  
1/4 cup cold water

Beat eggs slightly with the salt. Stir the potato flour into the water and mix into the eggs. Pour a thin layer on a hot Criscoed skillet, tipping in all directions to obtain an even layer, and brown on one side. Slip on to a clean cloth and allow to cool. Always stir batter just before pouring. Fold each sheet separately or several together and cut into noodles or farfel. Use in soup.

Makes 5 sheets that will serve 6 people.

## ע ג ג א ל ס

2 איי געכלאך פון הארטע וואסער  
1/4 טהעלפעלע וואלץ  
2 ביז 3 עסטלעפלע קרישקעס פון  
טרוקענע ברויט  
1 נאנצע איי  
פעפער, מוסקאטניוס

צוריקט גוט די אייגעלכלאך און גיט צו וואלץ, פעפער, מוסקאטניוס  
(נאטמעג) און ברויט קרישקעס. מישט דורך מיט גאנצע איי און מאכט  
קליינע קוגלעך. קייקעלט עס דורך אין ברויט קרישקעס און פרעגעלט עס  
אין א מיעפע טעפלע מיט קריסקא, אויפגעהויצט צו 365 ביז 375 גראד  
פאהרענהייט, אדער ווען א קליינע פיער קאנטיגע שטיקעלע ברויט קען אבי  
געברוינט ווערען אין 60 סעקונדען. גיסט ארויף די הויסע יאויך איבער  
דעם און סערווירט באלד.

איחר קענט דערפון מאכען 30 קליינע קוגלעך.

איבערגעבליבענע אייגעלכלעך, נאכדעם ווי די ווייסע דערפון איז גער  
ברויכט געווארען פאר אנדערע זאכען, קען געברויכט ווערען פאר דיעזע  
רעסעפיע. צו קאכען עס אין קאכעדיגע וואסער, דעקט צו דאס מעפעל און  
לאזט עס שטעהן ביז עס ווערט הארט.

### EGGBALLS

2 hard-boiled egg yolks  
1/4 teaspoon salt  
pepper, nutmeg  
2 to 3 tablespoons dry  
bread crumbs  
1 whole egg

Mash the yolks well and add salt, pepper, nutmeg, and bread crumbs.  
Mix with the whole egg and form tiny balls. Roll in bread crumbs and  
fry in deep Crisco heated to 365°-375° F., or when a cube of bread  
browns in 60 seconds. Pour hot broth over them and serve immediately.

Makes 30 tiny balls.

Yolks left over after whites are used for other things may be used for  
this recipe. To cook them hard, drop them into boiling water, cover,  
and let stand until hard.

### מצה און אייער

1 מצה  
1 איי  
ואלץ און פעפער לויט ווי מ'האט ליכט

צוברעכט די מצה אין פיער שטיקלעך און באגיסט מיט קאלטע וואסער.  
לאזט שטעהן ביז די מצה ווערט ווייך אבער נישט דורכגעוויקט. מריקענט  
עס אב און דאן מונקט עס איין אין די צושלאגענע איי וואס איז געווינעט  
געווארען מיט וואלץ און פעפער. צולאזט אביסלעלע קריסקא אין הויסע פרוי-  
פאן און לויגט ארויף די מצה דערויף, גיסענדיג די איבריגע פון די איי  
איבער דער מצה. פרעגעלט עס צו א גאלדענע ברוינקייט און סערווירט עס  
הייסקרהייט.

### MATZO AND EGGS

1 matzo  
1 egg  
Salt and pepper to taste

Break the matzos into quarters and cover with cold water. Allow to  
remain until the matzo is softened but not soggy. Drain well and soak  
the matzo in beaten egg seasoned with salt and pepper. Melt some Crisco  
in a hot frying pan and place the matzo in this, pouring the remaining  
egg over the matzo. Fry a golden brown and serve hot.



## מצה מעהל קניידלאך

1 איי 2 עסלעפעל הייסע וואסער אדער יאיר  
 1/2 טהעלעפעלע וואלץ 1/3 קאפע קריסקא  
 1/4 טהעלעפעלע מוסקאטנוס 2/3 קאפע מצה מעהל  
 שלאגט די אייער עטוואס. גיט צו די וואלץ, מוסקאטנוס, וואסער. צו-  
 לאזט די קריסקא און גיט צו צו די איי. מיט ארוין די מצה מעהל און  
 מאכט קוגלעך. דאס קען מען קאכען באלד אין געזאלצענע, קאכעדיגע ווא-  
 סער אדער אין זופ אדער געהאלטען קאלט ביז מ'דארף עס האכען און דאן  
 ערשט קאכען. לאזט עס קאכען 20 מינוט.  
 מאכט 18 קניידלעך.

## MATZO MEAL BALLS

1 egg 2 tablespoons hot water or  
 1/2 teaspoon salt 1/3 cup Crisco [broth]  
 1/4 teaspoon nutmeg 2/3 cup matzo meal

Beat the egg slightly. Add the salt, nutmeg, water. Melt the Crisco and add to the egg. Stir in the matzo meal and form balls. These may be cooked immediately in salted boiling water or in soup or kept cold until wanted and then cooked. Boil 20 minutes. Makes 18 balls.

## רויעה פאטעיטא לאמקעס

2 קאפעס טרוקענע ברויט 2 טהעלעפעלער וואלץ  
 1 ביז 2 טהעלעפעלער וואלץ

לאזט וויקען די ברויט אין קאלטע וואסער וואסער אייניגע מינוט און דאן  
 קוועטשט ארויס די וואסער. צורייכט די פאטעיטאס. מיט ביידע צוזאמען  
 און גיט צו די וואלץ. לאזט אראבטריעפען לעפעלעווייז אויף א הייסע פרוי-  
 פענדעל גוט אונטערגעשמירט מיט קריסקא. פרעגלט ביז עס ווערט קרישעל-  
 דיג און ברויט אויף ביידע זייטען. מאכט 6 ביז 8.

## RAW POTATO PANCAKES

2 cups dry bread 1 to 2 teaspoons salt  
 2 raw potatoes

Soak the bread in cold water for a few minutes and then squeeze out the water. Grate the potatoes. Mix the two together and add the salt. Drop by spoonfuls on a hot skillet well greased with Crisco. Fry until crisp and brown on both sides. Makes 6 to 8.

## עגלענט לאמקעס

1 קליינע עגלענט 1/4 טהעלעפעלע פאפער  
 2 אייער 6 עסלעפעל ברויט קריסקעס אדער  
 1 טהעלעפעלע וואלץ 4 עסלעפעל מצה מעהל

סעהלט אב די עגלענט. צושניידט אין שטיקלעך און קאכט אין הייסע  
 וואסער ביז עס ווערט ווייך. טריקענט אב און גיט צו די אייער, פאפער און  
 ברויט קריסקעס. צושלאגט גוט. לאזט אראבטריעפען פולעלעפעלעווייז אין  
 א הייסע בראט-פענדעל אין וועלכע עס איז דא גענוג צולאזען קריסקא צו  
 באדיקען די אונטערשטע טהייל גאנץ היבש. ווען עס ווערט ברוין אין זייט  
 דרעהט איבער אויף דער אנדערער זייט.  
 מאכט 10 ביז 12 לאמקעס.

## EGGPLANT PANCAKES

- |                  |                               |
|------------------|-------------------------------|
| 1 small eggplant | $\frac{1}{4}$ teaspoon pepper |
| 2 eggs           | 6 tablespoons bread crumbs or |
| 1 teaspoon salt  | 4 tablespoons matzo meal      |

Peel the eggplant. Cut into pieces and boil in hot water until tender. Drain and add eggs, salt, pepper, and bread crumbs. Beat well. Drop by spoonfuls into a hot skillet containing enough melted Crisco to cover the bottom generously. Brown one side, turn, and brown the other.

Makes 10 to 12 pancakes.

## ספינאטש לאטקעס

- |                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| פעפער, ווי מ'האט לייעב    | 1/2 מעסטעל ספינאטש |
| 1 קאפע ברויט קרישקעס אדער | 4 אייער            |
| מצה מעהל                  | 1 טהעלעפעלע זאלץ   |

וואשט אב די ספינאטש און קאכט עס מיט די וואסער וואס בלייבט אויף די בלעטער. צוהאקט עס זעהר דין. צושלאגט די אייער. מישט עס דורך און די זאלץ, פעפער און ספינאטש און שליסליך גיט אריין די קרישקעס אדער די מעהל. לאזט טריעפען לעפעליוויז אויף א הייסע בראטפענדעל גוט אונטער גרענעשמירט מיט קריסקא. פרעגעלט ביז ברוין אויף ביידיע זייטען. מאכט 12 ביז 15 לאטקעס.

## SPINACH PANCAKES

- |                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| $\frac{1}{2}$ peck spinach | 1 teaspoon salt       |
| 4 eggs                     | Pepper to taste       |
|                            | 1 cup bread crumbs or |
|                            | matzo flour           |

Wash the spinach and cook it with the water that clings to the leaves. Chop very fine. Beat the eggs. Stir in the salt, pepper, and spinach and finally the crumbs or flour. Drop by spoonfuls on a hot skillet well greased with Crisco. Fry until brown on both sides.

Makes 12 to 15 pancakes.

## רעטשענע (באקוהיט) לאטקעס

- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1/2 קאפע לעבליכע וואסער אדער מילך | 1 שטיק הייווען             |
| 1 קאפע ווייסע מעהל                | 2 עסטלעפעלע לעבליכע וואסער |
| 2 רוהע פאטעטאס (דיז צורבען)       | 1 טהעלעפעלע צוקער          |
| 2 קאפעס רעטשקע מעהל               | 1 טהעלעפעלע זאלץ           |
| 3/4 קאפע לעבליכע וואסער אדער מילך | 2 עסטלעפעלע קריסקא         |

צולאזט די הייווען אין די 2 עסטלעפעלע וואסער. גיט צו די צוקער, זאלץ און קריסקא וואס זיינען צומישט געווארען מיט די  $\frac{1}{2}$  קאפע לעבליכע וואסער אדער מילך. מישט אריין די 1 קאפע ווייסע מעהל און לאזט עס אויפגעהן אין א ווארעמען פלאץ פאר  $\frac{1}{2}$  שעה. דאן גיט צו די דין צוריי-בענע פאטעטאס און די  $\frac{1}{4}$  קאפע וואסער אדער מילך און מישט עס אריין די רעטשקע מעהל. לאזט עס אויפגעהן 2 שעה צייט.

לעגט ארויף פולע עסטלעפעלע דערפון אויף א הייסע מיט-קריסקא גוט אונטערגעשמירטע פאן איבער א דירעקטען פייער און נאכדעם ווי איהר האט עס איינמאל איבערגעדריעהט, באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד היץ) 20 אדער 25 מינוט.

מאכט 18 ביז 24.

### BUCKWHEAT LATKES

1 cake yeast	$\frac{1}{2}$ cup lukewarm water or milk
2 tablespoons lukewarm water	1 cup white flour
1 teaspoon sugar	2 raw potatoes (ground fine)
1 teaspoon salt	2 cups buckwheat flour
2 tablespoons Crisco	$\frac{3}{4}$ cup lukewarm water or milk

Dissolve the yeast in the 2 tablespoons lukewarm water. Add to the sugar, salt, and Crisco which have been mixed with the  $\frac{1}{2}$  cup of lukewarm water or milk. Stir in the 1 cup white flour and allow to rise for  $\frac{1}{2}$  hour in a warm place. Then add the finely grated potatoes and the  $\frac{3}{4}$  cup water or milk and stir in the buckwheat flour. Allow to rise for 2 hours.

Place heaping tablespoonfuls of this mixture on a hot, well-Criscoed pan over a direct fire and after turning once, bake in hot oven (400°F.) for 20 to 25 minutes.

Makes 18 to 24.

# דעזוירטס (נאָכשפּייזען)

## DESSERTS

### שטרודעל מייג

1 אייגעלעך 1/2 קאפּע הייסע וואסער  
2 עסלעפּעל צולאזטע קריסקא  
2 ביז 2 1/4 קאפּעס מעהל

צוקלאפּט די איי געלעך אין א שיסעלע. גוט צו די זאלץ, הייסע וואסער און צולאזטע קריסקא, גוט צושלאגענדיג. מישט אריין שטופענווייז די מעהל. אבער ארבייט שנעל גענוג אז די מייג זאל נישט ווערען קאלט. קענט גוט אדער קלאפּט אויף דער ברעט ביז עס איז סאמעטיג און גלאט. שמירט עס מיט אביסעלע ווארעמע צולאזטע קריסקא און דעקט צו. לאזט עס שטעהן אין א ווארעמען ארט פאר 20 ביז 30 מינוטען.

באמעהלס אן אלטען, ריינעם שיסמוך. לייגט ארויף א העלפט פון די מייג אויף דעם. וועלגעמא אומס שנעל צו אונגעפעהר 1/4 אינמיט דיקקייט. דאן געברויכט די לינקע זייט פון די הענט, ציהט אומס די מייג פארוויכטיג פון צענטער צו זיך צו. האלט אין ציהען ביז עס ציהט זיך אומס אזוי דיין ווי א בלעטל פאפיר. באשפרענקעלט היבש מיט צולאזטע קריסקא. האלט אָנגעגרייט די פיללינג צום געברויכען.

### STRUDEL DOUGH

1 egg yolk	1/2 cup hot water
1/2 teaspoon salt	2 tablespoons melted Crisco
	2 to 2 1/4 cups flour

Beat the egg yolk in a bowl. Add the salt, hot water, and melted Crisco, beating up quite well. Mix in the flour gradually, but work fast enough so that the dough does not get cold. Knead well or beat on board until it is velvety and smooth. Brush with a little warm melted Crisco and cover. Allow to stand in a warm spot for 20 to 30 minutes.

Flour an old, clean tablecloth. Place one half of the dough on this. Roll out quickly to about 1/4 inch thickness. Then using the back of the hands, draw the dough out carefully from the center outward. Keep moving the hands and the stretched dough until a paper-thin sheet is obtained. Sprinkle liberally with melted Crisco.

Have filling prepared and ready to use.

### דזשעלי שטרודעל

1 קאפּע ווייסע ראזשינקעס	1 רעסעפּיע פון שטרודל מייג
1 ביז 1 1/2 קאפּעס ברויט קריסקעס	צולאזטע קריסקא
1 פאינט איינגעמאכטס (קארשען), פלויסען, וואסערמעלאן)	צימירינג און צוקער
1/2 לעמאז שאלעכטן, צוריבען	3/4 קאפּע צוהאקטע נים

בעשמירט די שטרודעל מייג מיט צולאזטע קריסקא. בעשפרענקעלט היבש

מיט צימרינג און צוקער, צוהאקטע נים און ראזשינקעס. מיטט אויס די איינגעמאכטס מיט די ברויט קרישקעס און צוריענע לעמאן שאלעכץ. לייגט אויס א ריזע פון דער דאזיגער פיללינג אויף איין עק פון די טייג און וויקעלט צונויף דעם שטרודעל.

לייגט עס אריין אין א בעקעלע (גוט אונטערגעשמירט מיט קריסקא) אויסדרעהענדיג עס זאל אריינפאסען אין דער בעקעלע. טהיילט עס איין אין  $1\frac{1}{2}$  אָדער 2 אינשטיגע סליוסעס. פלאכט אויס אביסעל דעם שטרודעל. באַשמירט מיט צולאָזטע קריסקא, בעשפרענקעלט מיט צימרינג און צוקער און באַקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) 45 ביז 60 מינוט אָדער ביז עס ווערט ברוין.

צושניידט עס אין די פריהער אנגעצייכענטע סליוסעס. קיהלט עס אַב אביסעל.

באַשיט עס מיט פוידער צוקער אָדער געמאָהלענע צוקער.  
שאַפט אונגעפער 30 סליוסעס.

### JELLY STRUDEL

1 recipe of strudel dough	1 cup white raisins
Melted Crisco	1 to $1\frac{1}{2}$ cups bread crumbs
Cinnamon and sugar	1 pint preserves (cherry, plum, or watermelon)
$\frac{3}{4}$ cup chopped nuts	$\frac{1}{2}$ grated lemon rind

Brush strudel dough with melted Crisco. Sprinkle liberally with cinnamon and sugar, chopped nuts, and raisins. Mix the preserves with the bread crumbs and grated lemon rind. Place a row of filling along one end of the dough and roll up the strudel.

Place in a pan (well Criscoed), twisting to fit the pan. Mark into  $1\frac{1}{2}$  to 2 inch slices. Flatten the strudel a bit. Brush with melted Crisco. Sprinkle with cinnamon and sugar, and bake in a hot oven ( $400^{\circ}\text{F.}$ ) for 45 to 60 minutes or until brown.

Cut into slices. Cool a bit. Top with powdered or granulated sugar. Makes about 30 slices.

### קעז שטרודעל

1 טהעלעפעלע צוקער	1 רעסעפי שטרודעל טייג
$\frac{3}{4}$ קאפע צולאָזטע קריסקא	$1\frac{1}{2}$ קאפעס געקרימטע קאטעדוש קעז
$\frac{1}{4}$ קאפע ראזשינקעס	1 איי אַבעוונדערט
6 עסטלעפעל צושיטסיענע מאנרען	1 טהעלעפעל זאלץ

צימרינג און צוקער

קוועטשט ארויס די איבעריגע פליסיגקייט פון די קעז. מיטט דורך די קעז מיט די איי געלכעל, זאלץ, און צוקער אין די צוקלאפטע אייוויסעל. שמיירט אַן די טייג גוט מיט צולאָזטע קריסקא און בעשפרענקעלט מיט ראָזשינקעס, מאנדלען און אביסעל צימרינג מיט צוקער. לייגט דעם קעזיגעמיש אויף איין עק פון די טייג אָדער איבער דער גאנצער טייג. באדעקט מיט קריסקא און נים וויקעלט עס איין און באַקט עס אין א הייסען אויווען, (400 גראד) ביז עס איז ברוין (אומגעפער 1 שטונדע).

## CHEESE STRUDEL

1 recipe strudel dough	$\frac{3}{4}$ cup melted Crisco
$1\frac{1}{2}$ cups creamed cottage cheese	$\frac{1}{4}$ cup raisins
1 egg, separated	6 tablespoons ground almonds
1 teaspoon salt	Cinnamon and sugar
1 teaspoon sugar	

Press some of the excess fluid out of the cheese. Mix the cheese with the egg yolk, salt, and sugar, and fold in the beaten egg white. Brush the dough well with melted Crisco and sprinkle with raisins, almonds, and a little cinnamon and sugar. Place the cheese mixture along one end of the dough or over all the dough. Spread with Crisco and nuts. Roll up and bake in a hot oven (400°F.) until brown (about 1 hour).

## עפעל שטרודעל

1/2 ביו 1 קאפע צוקער	1 רעסעפי פון שטרודעל טייג
5 ביו 7 זוינען עפעל (אויב די עפעל זיינען זיס נישט לעמאן זאפט)	3/4 קאפע צולאזטע קריסקא
1/2 קאפע ראזשינקעס	3 עסטלעפעל דינע קרעקער קרישקעס
	אדער ברויט קרישקעס
	6 עסטלעפעל צושטויסענע מאנדלען

באשמירט די שטרודעל טייג מיט צולאזטע קריסקא. בעשפרענקעלט עס מיט קרישקעס מאנדלען און אביסעלע דיקער פון דעם ברעג פון טייג ביו צום סענטער. באדעקט איין העלפט פון די טייג מיט דינע סלייסקעס אבער שעהלטע עפעל. בעשפרענקעלט מיט צוקער, ראזשינקעס און לעמאן זאפט. אויב עפעל זיינען זיסע, וויקעלט עס צונויף ביו די גאנצע עפעל זיינען אינגעוויקעלט. באשמירט די איבריגע טייג מיט צולאזטע קריסקא און צוקער און עטליכע ראזשינקעס און פארענדיגט דאס צונויפוויקלען.

לייגט עס אריין אין א בעקעלע. בעשמירט מיט צולאזטע קריסקא. טהיילט עס איין אין  $1\frac{1}{2}$  אדער 2 אינשיגע סלייסקעס, באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פארענהייט) 55 ביו 65 מינוט. צושניידט עס כל זמן עס איז הייס און סערווירט עס בעשפרענקעלט מיט פאדער צוקער. אדער וואנלא צוקער. מאכט 30 סלייסקעס.

## APPLE STRUDEL

1 recipe of strudel dough	$\frac{1}{2}$ to 1 cup sugar
$\frac{3}{4}$ cup melted Crisco	5 to 7 tart apples (if apples are sweet, use lemon juice)
3 tablespoons fine cracker crumbs or bread crumbs	$\frac{1}{2}$ cup raisins
6 tablespoons ground almonds	

Brush the strudel dough with melted Crisco. Sprinkle it with the crumbs, almonds, and some sugar from the rim of the dough to the center. Cover this half of the dough with fine slices of pared apple. Sprinkle with sugar, raisins, and lemon juice if apples are sweet. Roll up until all the apples are rolled in. Sprinkle the rest of the dough with melted Crisco and sugar and a few raisins and finish rolling up.

Place in pan. Spread with melted Crisco. Mark into  $1\frac{1}{2}$  to 2-inch slices and bake in hot oven (400°F.) for 55 to 65 minutes. Cut while warm and serve, sprinkled with powdered or vanilla sugar.

Makes 30 slices.

## ה מ נ - ט א ש ע ו

2 טהעלעפעל ואלץ	1 שטיק הייווען
2 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא	1/2 טהעלעפעלע צוקער
3/4 קאפע ווארעמע מילך	1 קאפע מעהל
1/3 קאפע צוקער	1/2 קאפע ווארעמע וואסער
3 1/2 ביז 4 קאפעס מעהל	2 אייער

צולאזט די הייווען און צוקער אין די ווארעמע וואסער און קלאפן אריין אין די מעהל. לאזט עס אויפגעהן א האלבע שעה אין א ווארעמען ארט. שלאגט אריין די אייער, זאלן, צולאזטע קריסקא, ווארעמע מילך, צו קער און 3 1/2 קאפעס מעהל. קנעט און לאזט עס אויפגעהן פאר 1 1/2 ביז 2 שעה אין א ווארעמען פלאץ. קנעט, צוגעבענדיג אביסעל מעהר מעהל אויב נויטהייג.

וועלגערט אויס אויף א גוט באמעהלטע ברעט צו 1/4 אינש דיקקייט. צושניידט עס אין א 3 אינשטיגע רונדקייט. לייגט ארויף אן עסטלעפעל פיללינג אויף יעדען שטיק און באדעקט מיט אביסעל האניג. שלעפט צו זאמען די זייטען אזוי אז עס זאל אויסקומען דרייעקיק און ערלויבט עס אויפצוגעהן פאר אס ווינציגסטענס איין שעה אדער ביז עס ווערט זעהר לייכט. שמירט עס אב מיט צושלאגענע איי און באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) פאר 20 מינוט צייט.

מאכט 40.

(מ'קען געברויבען קארשניק אדער חלה טייג. זעה פידזשעס 13 און 65.)

## HAMANTASCHEN

1 cake yeast	2 teaspoons salt
1/2 teaspoon sugar	2 tablespoons melted Crisco
1 cup flour	3/4 cup warm milk
1/2 cup warm water	1/3 cup sugar
2 eggs	3 1/2 to 4 cups flour

Dissolve the yeast and sugar in the warm water and beat in the flour. Allow to rise for 1/2 hour in a warm place. Beat in the eggs, salt, melted Crisco, warm milk, sugar, and 3 1/2 cups of flour. Knead and let rise for 1 1/2 to 2 hours in a warm place. Knead, adding a little more flour if necessary.

Roll out on a well-floured board to 1/4 inch thickness. Cut into 3-inch rounds. Place a tablespoon of filling on each round and top with a bit of honey. Pinch sides together to form a triangle by bringing edges to top, and allow to rise for at least one hour or until very light. Brush with beaten egg and bake in a hot oven (400°F.) for 20 minutes.

Makes 40.

(Karshnik dough or Challa dough may be used, pages 14 and 66).

## המנטאשען געפילעכטס

(א)

1/2 קאפע צוואקטע נים	1 פונט פלוימען, אכטעוואסען, קעהר-
4 עסטלעפעל האניג	לאד ארויסגענומען און דין
שאלעכטץ פון אן ארענדזש	צומאהלען
1 עסטלעפעל לעמאן זאפט	

(ב) 1/2 פונט מאהן. לייגט עס אריין אין א טשיזקלאטא זעקעלעך, וואשט

בין עם איז נישט מיהר קיין זאמד אין די וואסער. דאן לאזט עס דורכ  
מאהלען דורך'ן פיינסטען מאהלער, קאמבינירענדיג די צומאהלענע מאהן  
קערלאך און די פליסיגקייט ארויסגעקוועטשט פון די קערלאך. ווא-  
רעסט אן די צומאהלענע קערלאך מיט א  $\frac{1}{2}$  קאפע האניג און אביסעל  
צוקער. גיט צו נים און ראזשינקעס אויב איהר ווילט.  
(ג) ראזשינקעס, פרעזערווירטע קווינטשעס, מייטלען, נוס און געווירצען.  
(ד) אראנדזש מארמאלאד אדער אראנדזש שאלעכטן.

## HAMANTASCHEN FILLINGS

- a. 1 lb. prunes, washed, pitted, and ground fine  
 $\frac{1}{2}$  cup chopped nuts  
 4 tablespoons honey  
 Rind of an orange  
 1 tablespoon lemon juice
- b.  $\frac{1}{2}$  pound poppy-seeds. Put in cheese-cloth bag. Wash until no  
 sand appears in water. Then run through finest grinder, combining  
 the ground seeds and the liquid squeezed out from the seeds. Heat  
 the ground seeds with  $\frac{1}{2}$  cup honey and a little sugar. Add nuts  
 and raisins if desired.
- c. Raisins, preserved quinces, dates, nuts, and spices.
- d. Orange marmalade or orange peel.

## פ ל א ד ע נ

(פילינג)

1 לעמאן זאפט און צוריענע שאלעכטן	3/4 קאפע הייסע וואסער
1 ארענדזש זאפט און צוריענע	2 עסטלעפעל קריסקא
שאלעכטן	1 טהעלעפעל זאלץ
2 קאפעס ברויט קרישקעס	1 עסטלעפעל צוקער
12/3 קאפעס צוקער	2 1/4 ביי 2 1/3 קאפעס מעהל
1 1/2 קאפעס צוואקסטע נים	3/4 קאפעס צולאזטע קריסקא
1 טונט ראזשינקעס	
1 פאניט דזשעם (ווערע פארנעצויגען)	

פריהער גרויס צו די פיללינג. גיט צו די צוריענע לעמאן און אראנדזש  
שאלעכטן און די זאפט פון ביידע צו די ברויט קרישקעס און צוקער. מישט  
דורך גוט און לויגט אן א זייט א קאפע פון דער דאזיגער געמיש. צו די  
איבריגע גיט צו די נים און די ראזשינקעס (וועלכע זיינען אבגעוואשען  
און מעג געמאהלען ווערען). גיסט ארויף די הייסע וואסער איבער די 2  
עסטלעפעל קריסקא, זאלץ און צוקער און לאזט עס אבקיילען. דאן מישט  
אריין די מעהל עס זאל ווערען א ווייכע, גלאטע מייג לאזט עס שטעהן  
אונגעפער 10 מינוטען און צוטהיילט עס איז 5 שטיקער איבערלאזענדיג  
מעהר מייג אין 1 שטיק.

וועלגערט אויס די מייג אזוי אז דער אונטערשטער פלאך זאל זיין די-  
קער און גרעסער ווי די אנדערע פיער, וועלכע דארפען זיין אזוי דין ווי נור  
מעגליך. באשמירט א מיעפע בעקעלע (9 ביי  $\frac{1}{4}$  18 אינש) מיט 3 עסטלע-  
פעל קריסקא און שטעלט עס אין א ווארעמען אָרם עס זאל צוגעהן. באדעקט  
די דנא און די זייטען פון בעקעלע מיט'ן דיקערען „לעיער“ (פלאך) מייג  
און באשמירט מיט צולאזטע קריסקא, א לעיער פון די ברויט קרישקע-  
ננס



געמישט און דאן מיט א „לעיער“ מיט אינגעמאכטם. באדעקט דאס אלעס מיט א בלעטל דינע מייג און מהוט דאס זעלבע ווי פריהער מיט די צולאזטע קריסקא, ברויט־קריסקע־נוס געמישט, און דאן די מייג, ביז איהר האט פאר־ברויט די פונף בלעטלאך. זויטט עס ארום. די סאמע אויבערשטע פלאך דארף זיין גוט באשמירט מיט קריסקא און באדעקט מיט די קאפּע ברויט קריסקע געמישט וואס איהר האט אין אַנפאנג אוועקגעשטעלט אַן א זייט. צושניידט עס אין  $1\frac{1}{2}$  אינזש קוואדראטע (זויענדיג פאַרזיכטיג ניט דורכ־צושניידען דעם אונטערשטען פלאך אָדער די זייטען) און באקט עס אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד פאהרענהייט) 50 מינוטען (מיטלעסע רייהע) און דאן פארקלענערט די מעכפערטור צו א מעסיגען היץ (350 גראד פאהרענהייט) און זעצט פאַר דאָס באקען אונגעפעהר 30 ביז 40 מינוט־טען לענגער (אויבערשטע רייהע).

מאכט 35 קוואדראטע שטיקלעך.

## FLUDEN

### Filling:

$\frac{3}{4}$ cup hot water	1 lemon, juice and grated rind
2 tablespoons Crisco	1 orange, juice and grated rind
1 teaspoon salt	2 cups bread crumbs
1 tablespoon sugar	$1\frac{3}{4}$ cups sugar
$2\frac{1}{4}$ to $2\frac{2}{3}$ cups flour	$1\frac{1}{2}$ cups chopped nuts
$\frac{3}{4}$ cup melted Crisco	1 pound raisins
	1 pint jam (tart jam preferred)

Prepare the fillings first. Add the grated lemon and orange rind and the juice of both to the bread crumbs and sugar. Mix well and set aside 1 cup of the mixture. To the rest, add the nuts and the raisins (which are washed and may be ground). Pour the hot water over the 2 tablespoons Crisco, salt, and sugar and allow to cool. Then stir in the flour to make a soft, smooth dough. Let stand about 10 minutes and divide into five pieces, allowing more dough in one of the pieces.

Roll out the dough, making bottom layer thicker and larger than the other four, which should be as thin as possible. Spread a deep baking dish (9" x  $13\frac{1}{4}$ ") with 3 tablespoons Crisco and set in a warm place to melt. Cover bottom and sides of baking dish with the thick layer of dough and spread with melted Crisco, a layer of the bread crumb-nut mixture, and then with a thin layer of jam. Cover with a layer of thin dough and continue with the melted Crisco, bread crumb-nut mixture, and dough, until the five sheets are used up. Trim. The uppermost layer should be well Criscoed and covered with the cup of bread crumb mixture set aside in the beginning. Cut into  $1\frac{1}{2}$ -inch squares (being careful not to cut through the bottom layer or sides) and bake in a moderately hot oven (375°F.) for 50 minutes (middle shelf) and then reduce temperature to moderate (350°F.) and continue cooking about 30 to 40 minutes longer (upper shelf).

Makes 35 squares.

## מאענא

2 עססלעפער קריסקא	1 איי
2/1 פונט קאסערדזש קעז	1/4 טהעלעפערע זאלץ
2 אייער	2/1 קאפע אייז קאלטע וואסער
2/1 טהעלעפערע זאלץ	2 קאפעס מעהל
2 טהעלעפערע צוקער	1 פונט ציבעלעס

### 1 קאפע דינע ברויט קרישקעס

צוקלאפט די אייער עטוואָס. גיס צו זאלץ און וואסער און קלאפט אריין די מעהל. די מייג דארף נישט זיין שטויף. דעקט צו און לאזט עס שטעהן צוויי שעה. שעהלט אָב די ציבעלעס און צושניידט עס אין העלפטען. דעקט צו מיט וואסער און קאכט ביז עס איז זעהר ווייך און די וואסער איז כמעט אין גאנצען אויסגעוועפט. צושלאגט עס מיט קריסקא און לאזט עס אבי קיהלען. מישט דורך די קעז מיט די צוויי אייער, זאלץ, צוקער, און די צוגעפערטמישטע ציבעלעס. וועלגערט אויס די מייג אויף א גוט בעמעהלטע ברעט און דאן ציהט עס אויס ווי פאר א שטרודלע. אויב די מייג איז אביסל קלעפטיג, באשפרענקעלט מיט ברויט קרישקעס און לאזט עס שטעהן עטליכע מינוטען.

שמירט אונטער מיט קריסקא א בעקעלע (אונגעפער 9 בוי 11) און באדעקט מיט א בלעטל מייג דין ווי א פאפיר. באשפרענקעלט מיט צור לאזטע קריסקא און פיינע ברויט קרישקעס. באדעקט מיט נאך א שטיק מייג און טהוט דאָס זעלבע פיער מאָהל. דאן דעקט צו מיט א דיקען „לעיער“ (פלאך) פון אומגעפער 1 אינשט דיק פון גוטדורכגעמישטע קעז און ציבעלע געמיש און באדעקט מיט פיער פלאכען דינע מייג אבגעזונדערט. דורך צולאזטע קריסקא און ברויט קרישקעס. די אויבערשטע פלאך דארף זיין גוט אונטערגעשמירט מיט קריסקא און באדעקט מיט ברויט קרישקעס. צור שניידט עס אין קוואדראטען שטיקלעך פון 2 אינשטעס און באקט עס אין א מעסיגען אויווען (350) גראד פאהרענהייט) פון 45 ביז 60 מינוט. מאכט אונגעפער 18 קוואדראטען שטיקלעך.

## MYENA

1 egg	1/4 teaspoon salt	1 1/2 pounds cottage cheese
1 1/2 cup ice-cold water		2 eggs
2 cups flour		1 1/2 teaspoons salt
1 pound onions		2 teaspoons sugar
2 tablespoons Crisco		1 cup fine bread crumbs

Beat the egg slightly. Add the salt and water and beat in the flour. The dough should not be stiff. Cover and allow to stand for two hours. Peel the onions and cut into halves. Cover with water and cook until very tender and water is almost all evaporated. Mash them up with Crisco and cool. Mix the cheese with the two eggs, salt, sugar, and the prepared onions. Roll the dough out on a well-floured board and then stretch as for strudel. If dough is rather sticky, sprinkle with bread crumbs and allow to stand for several minutes.

Crisco a pan (about 9" x 14"), cover with a paper-thin sheet of dough. Sprinkle with melted Crisco and fine bread crumbs. Cover with another piece of dough and repeat this four times. Then cover with a thick layer (about one inch) of well-mixed cheese and onion mixture and cover with four layers of thin dough separated by melted Crisco and bread crumbs. The top layer should be well Criscoed and covered with bread crumbs. Cut into 2-inch squares and bake in a moderate oven (350°F.) for 45 to 60 minutes. Makes about 18 squares.

## טריגל אף

3/4 פונט האניג	4 אייער
1/2 קאפע צוקער	3 עסטלעכעלע צולאזטע קריסקא
1 קאפע צוואקסטע נים	1 טהעלעכעלע בעיקינג פאדער
1/2 טהעלעכעלע דזשינדזשער (אינג)	1/4 טהעלעכעלע זאלץ
בער (אויב מ'ויל)	2 1/2 קאפעס סעהל

צושלאגט די אייער עמוואָס און גיט צו די קריסקא. זיפט דורך די מעהל מיט די זאלץ און בעיקינג פאדער און גיט צו לאנגזאם צו די אייער, מאכענדיג א פעסטע מייג. מאכט עס אין דער פארמע פון  $\frac{1}{4}$  אינמיטטיגע בולד קעלער און צושניידט אין  $\frac{1}{4}$  אינמיטטיגע שטיקלעך, אדער וועלגערט עס אויס אין א בלעמל, טריקענט אב און צושניידט עס ווי פאר פארפעל. קאכט אויף די האניג און צוקער אין לאזט עס אראבטריקענען אין די קלויבע פיער קאנטיגע שטיקלעך. לייגט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) פאר 15 מינוט, גיט צו די נים, און לאזט עס בלויבען אויפ'ן אויווען נאך 35 אדער 45 מינוט, מישענדיג פון צייט צו צייט. מאכט נאָס א ברעם מיט קאלטע וואַסער און גיסט ארויף די מיקסטשור דערויף. קיהלט עס אָב עמוואָס און קלאפט מיט די הענט צו מאכען א לעיער  $\frac{1}{2}$  אינמיטטיג. צושניידט אין 2 אינמיטטיגע פיער קאנטיגע שטיקלעך אָדער דרוי עקלע שטיקלעך איידער עס ווערט צו טרוקען און לייגט עס אויף א וואַקס פאפיער.

מאכט 60 ביז 65 פיער קאנטיגע שטיקלעך.

## TEIGLACH

4 eggs	$\frac{3}{4}$ pound honey
3 tablespoons melted Crisco	$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 teaspoon baking powder	1 cup chopped nuts
$\frac{1}{4}$ teaspoon salt	$\frac{1}{2}$ teaspoon ginger (if desired)
2 $\frac{1}{2}$ cups flour	

Beat the eggs slightly and add the Crisco. Sift the flour with the salt and baking powder and add slowly to the eggs, making a firm dough. Form into  $\frac{1}{4}$ -inch rolls and cut into  $\frac{1}{4}$ -inch pieces, or roll into sheet, dry, and cut as for farfel.

Boil honey and sugar and drop in the tiny cubes. Place in a hot oven (400°F.) for 15 minutes, add the nuts, and allow to remain for another 35 to 45 minutes, stirring occasionally.

Wet a board with cold water and pour the mixture on this. Cool somewhat and pat with hands to make a layer  $\frac{1}{2}$  inch thick. Cut into 2-inch squares or triangles before it gets too hard, and place on waxed paper.

Makes 60 to 65 squares.

## עפעל פירעטיקעם

איין איי	1 קאפע הייסע וואַסער
4 קאפעס סעהל	1 טהעלעכעלע זאלץ
7 מיטעלעסטיגע עפעל (זויערע)	2 עסטלעכעלע צוקער
1/4 קאפע ראזשינקעס	1 עסטלעכעלע קריסקא
1/4 קאפע צוואקסטע נים	1/2 טיטץ הייווען
1/2 קאפע איינגעמאכטע	2 עסטלעכעלע לעבליכע וואַסער
	1/2 קאפע צוקער

גיסט ארויף הייסע וואַסער איבער זאלץ, די לעפעל צוקער, קריסקא.

ווען עס איז לעבליך, גיט צו די הייווען צולאזט אין לעבליכע וואסער.  
מיט אריין אין די צושלאגענע איי און  $1\frac{1}{2}$  קאפעס מעהל. לאזט עס אויפ-  
געהן 1 שטונדע. מאכט א טייג מיט די איבריגע מעהל און נאכ'ן קנעטען  
לאזט עס נאכאמאל אויפגעהן פאר 1 ביז 2 שעה.  
צוטהוילט אין 14 חלקים. וועלגערט אויס אין דינע פיער קאנטיגער  
שטיקער אדער רונדע שטיקער. באשמירט מיט צולאזטע קריסקא. לייגט  
אריין  $\frac{1}{2}$  עפעל, אבגעשעהלט און ארויסגענומען די קארע, אין דעם צענטער  
און פילט אן מיט ראזשינקעס, נים און דזשעלי געמיש. בעשפרענקעלט  
מיט צוקער און קוועטשט די טייג פעסט פון אונטן. לייגט עס ארויף אויף  
א גוט אונטערגעשמירטע מיט קריסקא בעקעלע. לאזט עס אויפגעהן 15 מי-  
נוטען. באשמירט מיט קריסקא. באשפרענקעלט מיט צוקער און צימרינג  
און באקט 20 מינוט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד פאהרענהייט) און  
פאר נאך 20 מינוט אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט).  
מאכט 14 פירעזשקעס.

### APPLE PIRUSHKIS

1 cup hot water	4 cups flour
1 teaspoon salt	7 medium-sized apples
1 tablespoon sugar	(tart)
2 tablespoons Crisco	$\frac{1}{4}$ cup raisins
$\frac{1}{2}$ cake yeast	$\frac{1}{4}$ cup chopped nuts
2 tablespoons lukewarm water	$\frac{1}{2}$ cup jelly
1 egg	$\frac{1}{2}$ cup sugar

Pour hot water over salt, the tablespoon of sugar, Crisco. When luke-  
warm, add the yeast dissolved in lukewarm water. Stir in the beaten  
egg and  $1\frac{1}{2}$  cups flour. Allow to rise for 1 hour. Make a dough with the  
rest of the flour and after kneading allow to rise again for 1 to 2 hours.

Divide into 14 parts. Roll into thin squares or rounds. Brush with  
melted Crisco. Place  $\frac{1}{2}$  apple, peeled and cored, in the center and fill  
with raisin, nut, and jelly mixture. Sprinkle with sugar and press the  
dough firmly underneath. Place on well-Criscoed pan. Allow to rise  
for 15 minutes. Brush with Crisco. Sprinkle with sugar and cinnamon  
and bake 20 minutes in a moderate oven (350°F.) and for another 20  
minutes in a hot oven (400°F.).

Makes 14.

### כ ר ע מ ז ל א ד

(פילינג)

1 עסלעפעל וויינפערלעך	1 איי
2 עסלעפעל צושטויסענע מאנדלען	4 עסלעפעל צולאזטע קריסקא
$\frac{1}{8}$ טהעלעפעלע צימרינג	2 עסלעפעל וואסער
$\frac{1}{8}$ טהעלעפעלע מוסקאט נים	$\frac{1}{2}$ טהעלעפעלע וואלץ
$\frac{1}{2}$ עסלעפעלע שווארצע ראזשינקעס	$\frac{1}{8}$ טהעלעפעלע צימרינג
(צושניטן אין 4 חלקים)	4 עסלעפעל צושטויסענע מאנדלען
$\frac{1}{2}$ טהעלעפעלע לעסאן זאסט	10 עסלעפעל מזה מעהל

צוקלאפט די איי לייבט און גיט צו די איבריגע שטאפען פאר די טייג.

דורכמישענדיג עס דורך און דורך. מאכט די טייג אין דער פארם פון אַוואל-רונדיגע קאָפּעס און גיט אריין די פילינג אין מיטען פון יעדע. מאכט עס ווי קוגעלעך אזוי גרויס ווי וועלשע נים. פרעגלט עס טיעף אין קריסקא, אויפגעקאכט צו א היץ פון 375 גראד פאהרענהייט, אדער ווען א שטיקעלע ברויט קען זיך אברויגען אין א 40 סעקונדען, פאר 3 ביז 5 מינוט צייט. כרעמזלאך קען מען אָנפילען מיט בוריקע פרעזערווס. מאכט 15 כרעמזלאך.

## CHREMSLACH

### Filling:

1 egg	1 tablespoon currants
2 tablespoons water	2 tablespoons ground almonds
4 tablespoons melted Crisco	½ tablespoon black raisins
½ teaspoon salt	(quartered)
⅛ teaspoon cinnamon	⅛ teaspoon cinnamon
4 tablespoons ground almonds	⅛ teaspoon nutmeg
10 tablespoons matzo meal	½ teaspoon lemon juice

Beat the egg slightly and add the rest of the ingredients for the dough, mixing thoroughly. Shape pieces of the dough with the hands to form cup-like ovals and put some of the filling in the center of each. Form into balls the size of a walnut. Fry in deep Crisco heated to 375° F., or when a cube of bread browns in 40 seconds, for 3 to 5 minutes.

Chremslach may be filled with beet preserves.

Makes 15.

## ק י פ פ ל

(אונגארישע האלבע-לבנה קיכעלעך)

3/4 קאפּע קריסקא 1 טהעלעפּעלע זאלץ  
1/2 פונט קאטעדזש קעז (פאט טשיעז) 2 קאפּעס מעהל

מישט די שטאָפּען צוזאמען פאלשטענדיג און לייגט עס אין איין באקס אויף איבער נאָכט. דעם צווייטען טאָג וועלגערט אויס די טייג זעהר דין, צושניידט עס אין 2 אינטש קוואדראטע שטיקלעך. לייגט אריין אביסל "פילינג" אין'ם מיטען און וויקעלט עס צונויף, אויסדרעהענדיג עס האלב רונד עס זאָל אויסזעהן ווי א האלבע לבנה. באקט עס אין א הויסן אויווען 400—425 גראד פאהרענהייט) אונגעפער 10 מינוטען צייט.

פ י ל י נ ג

1/2 קאפּע צוהאקטע נים 3 עסטלעפּעל צוקער און א 1/2 טהע-  
1/2 קאפּע נעדיכטע דזשעלי אדער לעפּעלע ציסרינג פרעזערווס

מישט דורך גוט די שטאָפּען.

מאכט 90.

וואַריאַציע: די טייג קען געמאכט ווערען געברויכענדיג א ½ קאפּע קריסקא און א ½ פונט קריעס טשיעז.

## KIPFEL

(Hungarian Pastry Crescents)

$\frac{3}{4}$ cup Crisco	1 teaspoon salt
$\frac{1}{2}$ pound cottage cheese (pot cheese)	2 cups flour

Mix the ingredients together thoroughly and place in the ice-box overnight. The next day, roll the pastry out very thin, cut into 2-inch squares. Put a bit of filling in the center and roll up, curving into the shape of a crescent. Bake in a hot oven (400°-425°F.) for about 10 minutes.

### Filling

$\frac{1}{2}$ cup chopped nuts	$\frac{1}{2}$ cup thick jelly or preserves
3 tablespoons sugar	$\frac{1}{2}$ teaspoon cinnamon

Mix ingredients well. Makes 90.

**Variation:** Pastry may be made using  $\frac{1}{2}$  cup Crisco and  $\frac{1}{2}$  pound cream cheese.

## אײנפאכע פעיסטרי

(דאבעלעט סקארניקע)  
2 קאפעס מעהל  
1 טהעלעפעלע זאץ

2/3 קאפע קריסקא  
6 ביז 8 עסטלעפעל קאלטע וואסער

זיפט דורך די מעהל צוזאמען מיט די זאלץ. ארבייט אריין די קריסקא.  
גיב צו קאלטע וואסער, איין עסטלעפעל מיטאמאל, געברויכעניג כלו"ז אזוי  
פילע וויפילע עס איז נויטיג צו האלטען דעם געמיש צוזאמען. צוטהיילט  
די מייג אויפ'ן 2ם חלקים און וועלגערט אויס בעזונדער. לייגט אריין אילן  
בלעטל אויפ'ן דאך פון דער בעקלע. האלט די אנדערע פון אויבען. קלעפט  
צוזאמען ביידע ביי די ברעגעס מיט קאלטע וואסער. דרוקט צוזאמען מיט  
א גאנצל אדער מיט די פינגער. שטעכט אויף פון אויבען צוויסלעך דעם  
און דארט כדי די פארע זאל ארויסגען אין פערלויף פון'ם באקען. באקט עס  
איין א חייסען אויוונג (425) גראד ביי עס איז שטארק צוגעבריינגט.

איין סקארינקע  
11 1/2 קאפעס מעהל  
1/2 קאפע קריסקא

1/2 טהעלעפעטע זאלץ  
4 ביו 6 עסלעפעל קאלטע וואסער

## PLAIN PASTRY

### *Double Crust*

2 cups flour  
1 teaspoon salt

$\frac{2}{3}$  cup Crisco  
6 to 8 tablespoons  
cold water

Sift flour and salt together. Work in Crisco. Add cold water one tablespoon at a time, using just enough to hold mixture together. Divide dough into two parts and roll each out separately. Line pan with 1 sheet of dough. Keep other for top. Fasten top to bottom at edges with cold water. Press together with fork or fingers. Slash top here and there to allow escape of steam during baking. Bake in a hot oven (425°F.) until slightly browned.

### One Crust

1½ cups flour  
½ cup Crisco  
½ teaspoon salt  
4 to 6 tablespoons cold water

## ק ע ז פ ט י

1 קאפּע האַטעדזש קעז (טרופען) 1/4 קאפּע צוקער  
1/2 קאפּע מילך 1/4 טהעלעפעלע צימרינג  
2 אייער, אַבעזונדערט 1/4 טהעלעפעלע זאלץ

גוט צו מילך צו די קאטעדזש קעז און צודריקט עס מיט א גאָפּל ביז עס איז דיין און קריעמיג. גוט צו גוט צושלאָגענע איי געלבלעך, צוקער, זאלץ, און צימרינג. לייגט אריין איי ווייסלעך. גוט עס אריין אין א בעד קעלע וואָס איז אונטערגעבעט מיט פּיעסטרי. כאַטש 10 מינוטען אין א הויז סען אויווען (425 גראַד פּאהרענהייט) און דאן פּארקלענערט צו א מעסיגער היץ (350 גראַד פּאהרענהייט) 15 ביז 20 מינוט אָדער ביז די פילינג איז פּעכט און דעליקאט ברויט.

וואַריאַציע: 1/2 קאפּע בעמעהלטע, געטריקענע וויינפערלעך אדער ראָד זשינקעס אָדער צוהאַקטע מאַנדלען קען צוגעגעבן ווערען פאַר'ן איינזעצן.

### CHEESE PIE

1 cup cottage cheese (dry)	1/4 cup sugar
1/2 cup milk	1/4 teaspoon cinnamon
2 eggs, separated	1/4 teaspoon salt

Add milk to the cottage cheese and mash it with a fork until it is fine and creamy. Add well-beaten egg yolks, sugar, salt, and cinnamon. Fold in egg whites. Pour into pan lined with pastry. Bake for 10 minutes in a hot oven (425°F.) and then lower heat to moderate oven (350°F.) for 15 to 20 minutes or until filling is firm and delicately brown.

Variation: 1/2 cup of floured, dried currants or raisins or chopped almonds may be added to the mixture just before folding in the egg whites.

### פיקאן (ניס) מאָרטען

1/2 קאפּע נאָנע פיקאן יאָרעס	1 קאפּע וואַסער
1/2 קאפּע קאכעדיגע וואַסער	2 קאפּע ברוינע צוקער
1 טהעלעפעלע וואַנילא	2 עסלעפעלע מהל
1/2 קאפּע קריעם, דורכגעשלאָגען מיט	1/8 טהעלעפעלע זאלץ
1 עסלעפעלע פוידער צוקער	2 אייער ליכט צושלאָגען
	1 קאפּע מילך

גרייט צו א מיטעל-מעסיג געדיכטע סירופ דורך קאַכען ברוינע צוקער און וואַסער צוזאַמען. שטעלט עס אין א זייט אבצוקיהלען. גוט צו מעהל און זאלץ צו לייכט צושלאָגענע אייער. גוט צו די מילך און מיט דורך גוט. קאַכט דיזען מיסטשור אין דאָבעל בוילער ביז עס ווערט דיק און גלאַט, כסדר מיטענדיג. גוט צו א העלפט פון די ברוינע צוקער סיראָפ און וואַנילא. נעמט אראָפּ פון פּיוער און קיהלט אָב. גוט אריין 1 גרויסען עסלעפעל פון דיזען מיסטשור אין יעדע מאָרט פורעם און לייגט 4 פיקאן יאָרעס אויף'ן דעק. געברויכט די איבריגע סירופ צוצודעקען די פּעקאנס. לייגט ארויף א טהעלעפעלע בעזיעסטע ווהיעפד קריעם אין מיטען פון יעדען מאָרט. קיהלט אָב כאַטש 4 שעה, און סערווירט. דאָס מאַכט 10 מאָרטען.

### מאָרט פורעם

וועלגערט אויס קריסקא פּיעסטרי צו 1/8 אינש דיקקייט אויף א באָ-מעהלטע ברעט. צושניידט עס אין קליינע רונדע שטיקער, דאן פילט אָן אינעוועניג אין קריסקא אונטערגעשמירטע בלעכלעך מיט די דאָזיגע רונדע

שטיקער. צושטעכט גוט מיט א גאפּל צו פארזיכערען פּורמעס פון פער-  
פּעקטען שיעפ. באקט 10 מינוט אין א הייסען אויווען (425 גראד פארהענג-  
הייט).

## PECAN TARTS

1 cup water	$\frac{1}{2}$ cup whole pecan meats
1 cup brown sugar	$\frac{1}{2}$ cup boiling water
2 tablespoons flour	1 teaspoon vanilla
$\frac{1}{8}$ teaspoon salt	$\frac{1}{2}$ cup cream, whipped with
2 eggs, lightly beaten	1 tablespoon powdered sugar
1 cup milk	

Prepare medium-thick syrup by boiling brown sugar and water together. Set aside to cool. Add flour and salt to lightly beaten eggs. Add the milk and mix well. Cook this mixture in double boiler until thick and smooth, stirring constantly. Add half of the brown sugar syrup and vanilla. Remove from fire and cool. Put 1 large tablespoon of mixture in each baked tart shell and place four pecan meats on top. Use the remaining syrup to cover the pecans. Put a teaspoon of sweetened whipped cream in the center of each tart. Chill at least 4 hours and serve. This makes 10 tarts.

## TART SHELLS

Roll Crisco pastry  $\frac{1}{8}$  inch thick on floured board. Cut in small rounds, then cover inside of Criscoed muffin tins with the rounds. Prick well with fork to insure perfect shaped shells. Bake 10 minutes in hot oven (425°F.).

## ט ש ע ר י פ א י

2 קאפּעס נעקטע קארשען, אהו	1/2 קאפּע צוקער
קעהראך	1 טהעלעפּעל לעמאן זאפט
1 עסלעפּעל מעהל	

מאכט זייעס די קארשען ווי איהר האט ליעב, גיט צו לעמאן זאפט, און  
קאכט עס אויף אין א יאויך טעפּעל. גיסט עס אריין אין א בעקעלע אונ-  
טערגלעגט מיט „פיעסטרו“ (מייג) און בעשפּרענקעלט לייבט מיט מעהל. גיט  
צו דעם אויבערשטען צודעק, פשוט אזוי אדער אראנזשירט אין פארמע פון  
א „רעשאטקע“ (נעץ ווערק). דריקט אראב די ברעגעס מיט א גאפּל. באקט  
עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פארהענגהייט) — ביז עס ווערט ברוין  
(אומגעפער 25 מינוט).

## CHERRY PIE

2 cups canned pitted red cherries	1 teaspoon lemon juice
$\frac{1}{2}$ cup sugar	1 tablespoon flour

Sweeten cherries to taste, add lemon juice, and heat in a stew pan. Pour into pan lined with pastry and sprinkle lightly with flour. Add top crust, plain or in strips arranged in lattice fashion. Press down edges with fork. Bake in hot oven (400°F.) until brown (about 25 minutes).



## פרישע טשערי פאי

1 קווארט קארשען (אדער וועלכע איז  
דערע פרישע יאנדע) 1 קאפע צוקער  
2 עסטלעפעל מעהל  
נימט ארויס די קעהרלאך און די שטענגלאך. מישט צוזאמען די מעהל  
מיט די צוקער. קאמבינירט מיט די קארשען. לייגט עס אריין אין א בעקענעלע  
„אויסגעבעט" מיט טייג. באדעקט מיט די אויבערשטע טייג, פשוט אזוי אדער  
אין דער פארמע פון „רעטשאקע". באקט עס אין א הויסען אויווען, (400  
גראד פאהרענהייט), ביז עס איז ברוין (אומגעפער 40 מינוט).

## FRESH CHERRY PIE

1 quart cherries (or any fresh berry) 1 cup sugar 2 tablespoons flour  
Stem and stone cherries. Mix sugar and flour together. Combine with  
cherries. Place in pastry lined pie-pan. Cover with top crust, plain or  
lattice fashion. Bake in hot oven (400°F.) until brown (about 40 minutes).

## קירבעס נוס פאי

3/4 קאפע צוקער 1 1/2 קאפעס נעקענטע פאמפקיין  
1 טהעלעפעלע צימרינג 2 אייער לייכט צו מילך  
1 טהעלעפעלע איינבער 1 1/2 קאפעס הייסע מילך  
1/2 טהעלעפעלע זאלץ 1/2 קאפע צוואקסע נים  
1 קאפע זיעס נעמאכטע „ווייפד קריס" 1  
מישט דורך די צוקער, געווינדען און זאלץ צוזאמען מיט די קירבעס.  
גיס צו אייער און מישט דורך גוט. אס לעצטען גיס צו מילך. גיסט עס  
אריין אין א בעקעלע אונטערגעבעט מיט אומגעבאקענע קריסקא אונטערגע-  
שטריכט טייג און שטעלט עס אריין אין א הויסען אויווען (425 גראד פאהר-  
רענהייט) ביז די פאי סקארניקע פאנגט אן ווערען ברוין — (אומגעפער  
15 מינוט). רעדוצירט די היץ צו א מעסיגען אויווען (350 גראד) און  
באקט ביז דאס געפילעכטס האט זיך געזעצט, (אומגעפער 30 מינוט). בא-  
שרענקעלט מיט נים יאדעס און באגיסט מיט די ווייפד קריסע.

## PUMPKIN NUT PIE

3/4 cup sugar 2 eggs lightly beaten  
1 teaspoon cinnamon 1 1/2 cups hot milk  
1 teaspoon ginger 1/2 cup chopped walnuts  
1/2 teaspoon salt 1 cup sweetened whipped cream  
1 1/2 cups canned pumpkin  
Mix sugar, spices, and salt together and mix thoroughly with pumpkin.  
Add eggs and mix well. Add milk last. Pour into pan lined with un-  
baked Crisco pastry and put in hot oven (425°F.) until pie-crust begins  
to brown (about 15 minutes). Reduce heat to moderate oven (350°F.)  
and bake until filling has set (about 30 minutes). Sprinkle with nut-  
meats and cover with sweetened whipped cream.

## לעמאן שיפאן פאי

1 לעמאן זאפט און צורייבענע זאלעכטץ 3 אייער, אבגעוואנדערט  
2 עסטלעפעל מעהל 1 קאפע צוקער  
1 עסטלעפעל צילאנטע קריסקא 1 קאפע מילך  
1/4 טהעלעפעלע זאלץ  
צושלאגט די אוינגעללאך מיט צוקער ביז עס איז לויבט און בלעזעל-

דיג. מיט ארוין די מילך, לעמאן זאפט און שאלעכטן און מעהל דורכגע-  
מיט ביז עס ווערט א מייג, מיט אביסלעל מילך. גיט צו זאלץ און צולאזט  
קריסקא. גיט ארוין די צושלאגעניק אייזוויסלעך צולעצט. לייגט עס ארוין  
אין די אומגעבאקעניק פאייטייג און באקט אייניגע מינוט אין א הייסען  
אויזען (425 גראד פאהרענהייט). דאן רעדוצירט די היץ און פארענדיגט  
דאס באקען אין א מעסיגען אויזען (350 גראד) אומגעפער 25 מינוט צו-  
זאמען.

### LEMON CHIFFON PIE

3 eggs, separated	3 tablespoons flour
1 cup sugar	1 tablespoon melted Crisco
1 cup milk	1/4 teaspoon salt
1 lemon, juice and grated rind	

Beat egg yolks with sugar until light and fluffy. Stir in milk, lemon juice and rind, and flour mixed to a paste with a little extra milk. Add salt and melted Crisco. Fold in beaten whites last. Put in unbaked Crisco pie-crust and bake for a few minutes in a hot oven (425°F.) Then reduce heat and finish cooking in a moderate oven (350°F.) about 25 minutes in all.

### בליץ קובען

1 קאפע מעהל	1 קאפע קריסקא
1 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער	2 קאפעס צוקער
1 קאפע צוהאקטע וואלנאטס	4 אייער, אבגעזונדערט
1/2 פאינט בעזעסטע ווהיפר קריעם	1/2 קאפע מילך
1/4 קאפע מאראסקינא קארשען	1 טהעלעפעלע וואנילא

מיט צוזאמען קריסקא מיט א קאפע צוקער. שלאגט ארוין אייגעלעך-  
לאך, אייניגווייז. גיט צו מילך און וואנילא. זיפט דורך די מעהל און  
בעיקינג פאדער צוזאמען און גיט צו צו דעם געמיש. שפרייט עס אויס  
אין צוויי קריסקא-אונטערגעשמירטע און בעמעהלטע לעיער קעיק בעקעלעך.  
בעשפערענקעלט מיט צוהאקטע ניס. מאכט א שטויפען „מערענג“ מיט די ווייס-  
לעך פון די אייער און א קאפע צוקער. שפרייט דאס אויס איבער די ניס  
און באקט אין א מעסיגהייסען אויזען (350 גראד פאהרענהייט). ווען עס  
איז שוין אבגעבאקען, בעגיסט איבער די „מערענג“ פון'ם ערשטען פלאך  
(לעיער) מיט אפריקאס איינגעמאכט. דרעהט איבער דעם צווייטען פלאך  
אזוי אז די איינגעמאכט זאל אויסקומען צווישען די צוויי „מערענגס“.  
באדעקט דעם קעיק מיט זיעס-געמאכטע קריעם און לייגט ארום מיט צוהאקטע  
מאראסקינא טישעריס.

## BLITZ KUCHEN

1 cup Crisco  
2 cups sugar  
4 eggs, separated  
 $\frac{1}{2}$  cup milk  
1 teaspoon vanilla

1 cup flour  
1 teaspoon baking powder  
1 cup chopped walnuts  
 $\frac{1}{2}$  pint sweetened whipped  
cream  
 $\frac{1}{4}$  cup chopped maraschino  
cherries

Blend Crisco with one cup of sugar. Beat in egg yolks one at a time. Add milk and vanilla. Sift flour and baking powder together and add to mixture. Spread in two Criscoed and floured layer cake pans. Sprinkle with chopped nuts. Make a stiff meringue with the whites of the eggs and one cup of sugar. Spread this over nuts and bake in a moderate oven (350°F.). When baked, spread top of meringue of first layer with apricot jam. Turn second layer upside down so that the jam is between the two meringues. Cover cake with sweetened whipped cream and garnish with chopped maraschino cherries.

# קיכעלעך

## COOKIES

### זויער קרים קיכעלעך

3 אייער, אבענזונדערט	3/4 קאפע קריסקא
3 קאפעס מעהל	3/4 קאפע צוקער
צוריענע שאלעכטץ פון א לעמאן	3/4 טהעלעפעלע זאלץ
1/4 קאפע צוואקסע נים	1/2 קאפע זויער קרים

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און זאלץ צוזאמען. גיט צו זויער קרים און צושלאגענע אויגעלבלאך, דורכמישענדיג גוט. דאן גיט צו לעמאן שאלעכטץ און מעהל. די טייג וועט זיין גאנץ ווייך. וועלגערט אויס אומגעפער צו 1/8 אינש דיק אויף א באמעהלטע ברעט. שמירט אן די טייג גוט מיט עטוואס צושלאגענע אויווייסלעך. באשפרענקעלט מיט צוואקסע נים. צושניידט אין קליינע פיער קאנטיגע שטיקלעך אדער מיט פארשידענע צאצקעדיגע, "פענסי קוקי קאטערס". באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד) אומגעפער 8 ביז 10 מינוט. מאכט 6 דאזען.

### SOUR CREAM COOKIES

3/4 cup Crisco	3 eggs, separated
3/4 cup sugar	3 cups flour
3/4 teaspoon salt	Grated rind of 1 lemon
1/2 cup sour cream	1/4 cup chopped nuts

Blend Crisco, sugar, and salt together. Add sour cream and beaten egg yolks, mixing well. Then add lemon rind and flour. The dough will be quite soft. Roll out about 1/8 inch thick on floured board. Brush the dough well with slightly beaten egg whites. Sprinkle with chopped nuts. Cut into small squares or with fancy cookie cutters. Bake in a hot oven (400°F.) for 8 to 10 minutes.

Makes 6 dozen.

### ביישטימלעך — אגנעפילטע קיכעלעך

פילליון	1/2 קאפע קריסקא
1 קאפע צוואקסע נים	1 קאפע צוקער
1 עססלעפעל צוקער	4 אייער
4 עססלעפעל געריכטע איינגעמאכטס	1/4 קאפע וואסער
1/4 טהעלעפעלע ציסרינג	3/4 טהעלעפעלע זאלץ
	1/2 טהעלעפעלע וואנילא
	2 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער
	5 קאפעס מעהל

מישט צוזאמען די קריסקא און צוקער. גיט צו די אייער איינגעמאכט, וואסער, וואנילא, זאלץ און בעיקינג פאדער. רולט דאס אויס צו 1/8 אינש דיק. שטרייכט וואסער אויף דעם טייג. שטרייכט וואנילא און בעיקינג פאדער אויף דעם טייג. באקט אין א הייסען אויווען (400°F.) פאר 8-10 מינוט. מאכט 6 דאזען.

און דאן די מעהל און בעקינג פאדער צוזאמען דורכגעזיפט. וועלגערט אום ווי פאר דיקע קיבעלעך און צושניידט מיט א 8 אינשטיגען קאטטער. לייגט אריין א מהעלעפעלע פיללינג אין צענטער פון יעדע און קוועטשט צוזאמען די ברעגעס אין צענטער. קעהרט זיי איבער. מאכט עס פארשידענע צאצקעס, רונדע, האלבע לבנות, דרייטשפיציג, א. ו. וו. און קנייפט צוזאמען די שפי צען אזוי אז עס זאל אויסזעהן ווי א שוין-וואנט. באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד) 20 מינוט צייט. מאכט 90 קיבעלעך.

## BEISHTITLACH (Filled Cookies)

$\frac{1}{2}$  cup Crisco  
1 cup sugar  
4 eggs  
 $\frac{1}{4}$  cup water  
 $\frac{1}{2}$  teaspoon vanilla  
 $\frac{3}{4}$  teaspoon salt  
2 teaspoons baking powder  
5 cups flour

### Filling:

1 cup chopped nuts  
1 tablespoon sugar  
4 tablespoons thick jelly  
 $\frac{1}{4}$  teaspoon cinnamon

Blend the Crisco and sugar together. Add the eggs one at a time, stirring well after each addition. Add the water, vanilla, salt, and then the flour and baking powder sifted together. Roll out as for thick cookies and cut with a 3-inch cutter. Put a teaspoonful of filling in center and pinch edges together at center. Turn upside down. Shape into rounds, half moons, triangles, etc., and pinch upper edge up to form a fence. Bake in a hot oven (400°F.) for 20 minutes.

Makes 90 cookies.

## פורים קיבעלעך

11 1/2 ביז 13 1/4 קאפס מעהל  
1/2 פונט האניג  
1/2 קאפס מאהל

3 אייער  
1 עסטלעפעל צוקער  
2 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא  
1/4 טהעלעפעלע ואלץ

צושלאגט די אייער עטוואס און גיט צו צוקער, זאלץ און צולאזטע קריסקא. מיט אריין די מעהל און קנעט. וועלגערט אום צו  $\frac{1}{4}$  אינשטי דיקקייט און צושניידט עס אין  $\frac{1}{4}$  אינשטיגע פיער-קאנטיגע שטיקלעך. לעבערט זיי מיט א גאפעל און קנייפט צוויי זייטען צוזאמען, עס זאל אויס-זעהן ווי א קלייבע קעשענע. לייגט עס אויף בעקלעך וואס איז אונטער געשמירט מיט קריסקא און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענ-ביט) 20 מינוט צייט. ברענגט די האניג צו א ווידעגן צושטאנד און ווארפט אריין די קיבעלעך. קאכט אייניגע מינוט און גיט צו די מאהל, קאכענדיג נאך אן 8 ביז 10 מינוט אויף א לאנגזאמען פיוער. די קיבעלעך דארפען זיין שיקן צוגעברוינט. לייגט עס אויף וואקס פאפיר.

די האניג און די מאהל וואס בלייבט איבער אין בעקלעך קען מען דער-פון מאכען "מאנדלעך" דורך צוגעבען נאך מאהל און קאכענדיג ביז עס ווערט א ווייך קוגלעך אין קאלטע וואסער. לייגט עס ארויס אויף א קיהלע אוי-בערפלעכע און צושניידט אין פיער קאנטיגע שטיקלעך.

## PURIM COOKIES

3 eggs  
1 tablespoon sugar  
2 tablespoons melted Crisco  
1/4 teaspoon salt

1 1/2 to 1 3/4 cups flour  
1/2 pound honey  
1/2 cup poppy-seeds

Beat the eggs slightly and add the sugar, salt, and melted Crisco. Stir in the flour and knead. Roll out to 1/4 inch thickness and cut into 1-inch squares. Prick with a fork and pinch two sides together, forming a little pocket. Place on pans rubbed with Crisco and bake in a hot oven (400°F.) for 20 minutes. Bring the honey to a boil and drop the cookies in. Boil for a few minutes and then add the poppy-seeds, boiling for another 8 to 10 minutes over a slow fire. The cookies should be nicely browned. Place on waxed paper.

Honey and seeds left in pan may be made into Mohndlach by adding more poppy-seeds and boiling until it forms a soft ball in cold water. Pour on cold surface and cut into squares.

## בלין קיבעלעך

4 עסטלעפּעל קריסקא  
1 איי  
4 עסטלעפּעל צושטויסענע מאנדלען  
5 עסטלעפּעל פּאטעיטא מעהל

1/4 טהעלעפּעלע זאלץ  
4 עסטלעפּעל צושטויסענע מאנדלען  
5 עסטלעפּעל פּאטעיטא מעהל

מישט צוזאמען קריסקא, איי, צוקער און זאלץ. גיס צו מאנדלען און מעהל און מישט דורך גוט. שפּרייט עס אויס אין א בעקלעך (7 ביי 11) אונטערגעשמירט מיט קריסקא און באקט אין א הייסען אויווען (425 גראד) 8 מינוט צייט. צושניידט כל זמן עס איז הייס.  
מאכט 18 קיבעלעך.

## LIGHTNING COOKIES

4 tablespoons Crisco  
1 egg  
4 tablespoons sugar

1/4 teaspoon salt  
4 tablespoons ground almonds  
5 tablespoons potato flour

Blend Crisco, egg, sugar, and salt. Add the almonds and flour and stir well. Spread in a Criscoed pan (7" x 11") and bake in a hot oven (425°F.) for 8 minutes. Cut while warm. Makes 18 cookies.

## פ פ ע ר נ י ס

1/3 קאפע קריסקא  
1 קאפע צוקער  
2 אייער  
3/4 טהעלעפּעלע זאלץ  
1 טהעלעפּעלע צימירינג

1/2 טהעלעפּעלע „ענגעליגעווייז“  
1/2 טהעלעפּעלע „גענעלעך“  
1/2 טהעלעפּעלע מוסקאט  
אביסלע פּעפּער  
21/2 ביי 3 קאפעס מעהל

מישט צוזאמען קריסקא און צוקער. שלאגט אריין די אייער איינציג ווייז. גיס צו די צוריענע לעמאן שאלעכטן און זאלץ. זיפט דורך די מעהל און געווינדען און גיס צו עס זאל ווערען א שטויפע טייג. מאכט קליינע קוגלעך, באשמירט מיט איי ווייסלעך און באקט אויף א בלעך פון קיבלעך 20 ביי 25 מינוט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד פארהענדיגט).  
מאכט 150 קיבעלעך.

## PFEFFERNUSSE

$\frac{1}{3}$ cup Crisco	1 teaspoon cinnamon
1 cup sugar	$\frac{1}{2}$ teaspoon allspice
2 eggs	$\frac{1}{2}$ teaspoon cloves
Grated rind of $\frac{1}{2}$ lemon	$\frac{1}{2}$ teaspoon nutmeg
$\frac{3}{4}$ teaspoon salt	Pinch of pepper
	$2\frac{1}{2}$ to 3 cups flour

Blend Crisco and sugar. Beat in the eggs one at a time. Add the grated lemon rind and salt. Sift the flour and spices and add to make a stiff dough. Form tiny balls, brush with white of egg, and bake on a cookie sheet for 20 to 25 minutes in a moderate oven (350°F.).

Makes 150 cookies.

## סאלדאטען קנעס

1 טהעלעפעלע זאלץ	$\frac{3}{4}$ קאפע קריסקא
3 ביז $3\frac{1}{2}$ קאפעס סעהל	1 קאפע צוקער
1 איי ווייסעל	4 איי נעלכער
צוהאקטע נים און צוקער	זאפט פון 1 לעמאן

מישט צוזאמען קריסקא און צוקער. גיט צו איי געלכלער, לעמאן זאפט און זאלץ און מישט דורך פאלשטענדיג. גיט צו גענוג סעהל צו מאכען א ווייכע בויג און מאכט עס אין דער פארמע פון  $\frac{1}{4}$  אינש קוגלעך. מיט בעמעהלמע הענט. מונקט איין די קוגלעך אין צוקלאפטע אייווייסלעך, דאן מונקט עס איין אין צוישטויסענע נים און צוקער. באקט עס אויף א בלעך אנגעשמירט מיט קריסקא 20 מינוט צייט אין א מעסיג הייסען אויווען (375) גראד פארהערהייט).

מאכט אומגעפער 150.

## SOLDATEN KNAPCHEN (Soldier Buttons)

$\frac{3}{4}$ cup Crisco	1 teaspoon salt
1 cup sugar	3 to $3\frac{1}{2}$ cups flour
4 egg yolks	1 egg white
Juice of 1 lemon	Ground nuts and sugar

Blend Crisco and sugar together. Add yolks, lemon juice, and salt and mix thoroughly. Add enough flour to make a soft dough and shape into  $\frac{3}{4}$ -inch balls with floured hands. Dip these balls in beaten white of egg, then in ground nuts and sugar. Bake on a Criscoed cookie sheet for 20 minutes in a moderately hot oven (375°F.).

Makes about 150.

## מאהן קארזשעקלאך

1 טהעלעפעלע זאלץ	$\frac{1}{2}$ קאפע קריסקא
$1\frac{1}{2}$ טהעלעפעלעך בעיקינג פאדער	$\frac{1}{2}$ קאפע צוקער
$2\frac{1}{2}$ קאפעס סעהל	2 אייער
$\frac{1}{2}$ קאפע מאהן	1 טהעלעפעלע לעמאן זאפט

מישט דורך קריסקא אין צוקער צוזאמען און גיט צו די אייער, איינר יוגווייז. קלאפט גוט דורך נאך יעדע איי. מישט אריין די לעמאן זאפט.

זיפט אריין מעהל, זאלץ און בעיקינג פאדער אין דער שיסעל. גיט צו די דורכגעזיפטע, דורכגעוואשענע און געטריקענע מאָהן (אויב די מאָהן איז פון א גוטער קוואליטעט איז ניט נויטיג דאָס צו מאַהן). גיט צו דעם צווייטען מיקסטור לאנגזאַם צו דער ערשטער מיקסטור, שאַפּענדיג א זעהר ווייכע, גלאַטע מייג.

וועלגערט אויס אויף א באמעהלמע ברעט צו אומגעפער  $\frac{1}{4}$  אינזש דיק קויט. צושניידט עס אין 2 אינזשיגע פיערקאנטיגע שטיקער און דאן אין דרייעקיגע, אדער פיער קאנטיגע, אדער „דרימאנד“ שעיפ. באקט עס אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) 15 ביז 20 מינוט. מאכט 65 קיבעלעך.

### MOHN KORSHEKLACH (Poppy-Seed Cookies)

$\frac{1}{2}$ cup Crisco	1 teaspoon salt
$\frac{1}{2}$ cup sugar	$1\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder
2 eggs	$2\frac{1}{2}$ cups flour
1 teaspoon lemon juice	$\frac{1}{2}$ cup poppy-seeds

Blend the Crisco and sugar together and add the eggs, one at a time. Beat thoroughly after each addition. Stir in the lemon juice. Sift flour, salt, and baking powder into bowl. Add sifted, washed, and dried poppy-seeds (if the seeds are of good grade this is not necessary). Add the second mixture slowly to the first mixture, making a rather soft, smooth dough.

Roll out on floured board to about  $\frac{1}{4}$ -inch thickness. Cut into 2-inch squares and then into triangles, or squares, or diamond shapes. Bake in a moderate oven (350°F.) for 15 or 20 minutes.

Makes 65 cookies.

### שניטע פלאקען

1 טהעלעפעלע זאלץ

11/2 קאפע מעהל

2 אייער

שלאָגט אריין די אייער און גיט צו די זאלץ. לאנגזאַם גיט צו מעהר און לאָזט די מייג שטעהן 15 מינוט. וועלגערט זעהר דין און ציהט אויס אביסל מיט'ן הויל פון די הענד. צושניידט אין'ל שייפ וואָס איהר ווילט און פרעגעלט ביז עס ווערט ברוין טיעף אין קריסקע דערהיצט צו 365 גראד, אָדער ביז א פיערקאנטיגע שטיקעל ברויט ברוינט זיך אָב אין 60 סעקונדן. באשפרענקעלט מיט פאדער צוקער.

### SNOWFLAKES

2 eggs

1 teaspoon salt

$1\frac{1}{2}$  cups flour

Beat eggs and add salt. Slowly add flour and allow the dough to stand for 15 minutes. Roll very thin and stretch somewhat with palms of hands. Cut into desired shapes and fry until brown in deep Crisco heated to 365°F., or until a cube of bread browns in 60 seconds. Sprinkle with powdered sugar.



## מ א נ ד ל ע ך

וועלגערט אויס די טייג אביסעלע דיקער, צושניידט מיט א פינגעררום, און באקט עס מיט א פּעט. סערווירט עס אין זופ.

### MANDLACH

Roll the dough a bit thicker, cut with thimble, and fry in deep fat. Serve in soup.

## מאנדעל בייגעלעך

2/3 קאפ פאדער צוקער פֿעס צושטויסענער הייס  
2 אייווייסלעך שטיף צושלאנען 1/4 טהעלעפעלע זאלץ  
1 קאפ צושטויסענע מאנדלען, דיין 1 טהעלעפעלע לעמאן זאפט  
צומאחלען (אומגעפער 1 3/4 קא) 1 עסלעפעל צולאזטע קריסקא  
לייגט אריין די צוקער שטופענווייז אין די צוקלאפטע אייווייסלעך.  
גיס צו מאנדלען, זאלץ, לעמאן זאפט און צולאזטע קריסקא און מיט דורך  
גוט. מאכט עס אין דער פארטע פון האלבע לבנות אדער רינגען, באשמירט  
מיט אייווייסלעך און באקט אויף א קיבעלע-בלעך אונטערגעשמירט מיט  
קריסקא פאר 30 מינוט אין א לאנגזאמען אויווען (325 גראד).  
מאכט אומגעפער 45 קליינע האלבע לבנות.

### MANDEL BAIGELACH

(Almond Crescents)

2/3 cup powdered sugar	1/4 teaspoon salt
2 egg whites beaten stiff	1 teaspoon lemon juice
1 cup ground almonds (or about 1 3/4 cups grated)	1 tablespoon melted Crisco

Fold sugar gradually into the beaten whites. Add almonds, salt, lemon juice, and melted Crisco and mix well. Form into crescents or rings. Brush with egg whites and bake on Criscoed cookie sheet for 30 minutes in a slow oven (325°F.).

Makes about 45 small crescents.

## זאמד טארטען

2 1/4 קאפ פֿעס מעהל	3/4 קאפ קריסקא
3/4 טהעלעפעלע זאלץ	1 קאפ צוקער
2 עסלעפעל מיך	2 אייער

מיט צוזאמען צוקער, קרילקא און מילך פאלשטענדיג. שלאגט אריין  
אייער איינציגווייז, קלאפנדיג גוט נאך יעדען צוגאב פון אן איי. גיס צו  
מעהל און זאלץ דורכגעזיפט צוזאמען. לאזט די טייג שטעהן איבערנאכט  
אין א קאלטען פלאץ. וועלגערט אויס דיין, געברויכענדיג א מיקסטשור פון  
1/3 צוקער און 2/3 מעהל אויף א ברעט. צושניידט צו א שעיף פון דווי-  
מאנדס. באשמירט פון אויבען מיט צוגעגעבענע איי דורכגעמישט מיט 2  
עסלעפעל מילך. באשפרענקעלט דעם צענטער מיט א צימרינג און צוקער  
געמיש. דעקאירט עס מיט א 1/2 מאנדעל אדער „היקארי“ (וואלנוס) נוס.  
לייגט עס אויף א בלעך פאר קיבעלעך אדער א בעקעלע אונטערגעשמירט מיט  
קריסקא, און באקט עס אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד) אדער  
עס איז איידעל ברוין (10 ביז 12 מינוט) נעהמט ארויס פון די בעקעלעך  
איידער עס ווערט אין גאנצען קאלט. מאכט 10 דאזען.

## SAND TARTS

$\frac{3}{4}$  cup Crisco  
1 cup sugar  
2 eggs

$2\frac{1}{4}$  cups flour  
 $\frac{3}{4}$  teaspoon salt  
2 tablespoons milk

Blend sugar, Crisco, and milk thoroughly. Stir in eggs one at a time, beating well after each addition. Add flour and salt sifted together. Let dough stand overnight in a cold place. Roll thin, using a mixture of  $\frac{1}{3}$  sugar and  $\frac{2}{3}$  flour on board. Cut in diamond shapes. Brush top with additional egg diluted with 2 tablespoons milk. Sprinkle the center with a cinnamon and sugar mixture. Decorate with  $\frac{1}{2}$  almond or hickory nut. Place on cookie sheet or pan rubbed with Crisco, and bake in a moderately hot oven ( $375^{\circ}\text{F.}$ ) until delicately brown (10 to 12 minutes). Remove from pans before entirely cold.

Makes 10 dozen.

## האָניג מצה'לאך

2 קאפּעס מעהל  
1 טהעלעפעלע זאלץ  
2 טהעלעפעלעך בעיקינג פאדער  
1 דאווען סאנדלעך, דין צוהאפט

$\frac{1}{2}$  קאפּע קריסקא  
 $\frac{2}{3}$  קאפּע צוקער  
2 אייער  
 $\frac{1}{2}$  קאפּע דורכגעזאטע האָניג  
צורייבענע שאלעכטץ פון איין לעמאן

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער, איין איי און איין געלבעל (שפארענדיג איין ווייסעל פארן אויבען) גיט צו האָניג און צורייבענע לעמאן שאלעכטץ. מישט אריין די מעהל, זאלץ און בעיקינג פאדער, צוזאמען דורכגעזאט. לאזט עס אראפברעפען אויף'ן בלעך, אנגעשמירט מיט קריסקא. שמירט אן פון אויבען מיט עטוואס צושלאגענע אייווייסעל. באשפרענקעלט מיט מאדער לען. באקט 10 ביז 15 מינוט אויף א  $350$  גראד פויער.

## HONEY WAFERS

$\frac{1}{2}$  cup Crisco  
 $\frac{3}{4}$  cup sugar  
2 eggs  
 $\frac{1}{2}$  cup strained honey  
Grated rind of 1 lemon

2 cups flour  
1 teaspoon salt  
2 teaspoons baking powder  
1 dozen almonds, chopped  
fine

Blend Crisco, sugar, 1 egg, and 1 yolk (saving 1 white for top). Add honey and grated lemon rind. Stir in flour, salt, and baking powder sifted together. Drop on tin rubbed with Crisco. Brush top with slightly beaten egg white. Sprinkle with almonds. Bake 10 to 15 minutes at  $350^{\circ}\text{F.}$  (moderate oven).

## שטאנגען אָנגעפילט מיט טייטלעך

5 קאפּעס מעהל  
1 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער  
 $\frac{1}{4}$  טהעלעפעלע סאדא  
1 טהעלעפעלע זאלץ

1 קאפּע קריסקא  
1 קאפּע צוקער  
2 אייער  
 $\frac{1}{2}$  קאפּע זויער מילך

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און אייער. זיפט דורך די טרוקענע שטאנגען און גיט צו, ביימגענדיג מיט די מילך, צו דער ערשטער מוקסטשור. לייגט עס אריבער צו א עטוואס באמעהלעט ברעט וועלגערט אויס צו  $\frac{1}{4}$  אינש

דיקקייט און פאסט אריין א העלפט פון די טייג אין אן אויסגעהוילטע בעקעלע אונטערגעשמירט מיט קריסקא. צושפרייט די טייטעל-פילונג און באדעקט מיט א לעיער פון קיכעל טייג. באקט אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד) ביז עס ווערט ברוין פון אויבען (אומגעפער 15 מינוט). צו-שניידט אין פאסען אין דער צייט וואס עס איז נאך הייס.

## פיללינגס

2 קאפעס צוהאקטע טייטלען 1/2 קאפע צוקער  
1/4 קאפע וואסער 1/2 קאפע ניס  
גיט צו צוקער און וואסער צוהאקטע טייטלען. לאזט עס זידען 10 מינוט. נעמט אראפ פון פייער. קיהלט אָב און גיט צו די צוהאקטע ניס.

## FILLED DATE BARS

1 cup Crisco	5 cups flour
1 cup sugar	1 teaspoon baking powder
2 eggs	1/4 teaspoon soda
1/2 cup sour milk	1 teaspoon salt

Blend Crisco, sugar, and eggs together. Sift the dry ingredients and add alternately with the milk to the first mixture. Transfer to slightly floured board. Roll to 1/4-inch thickness and fit half of dough into shallow pan rubbed with Crisco. Spread with date filling and cover with layer of cookie dough. Bake in moderately hot oven (375°F.) until brown on top (about 15 minutes). Cut in strips while still warm.

### Filling

2 cups chopped dates	1/2 cup sugar
1/2 cup water	1/2 cup nuts

Add sugar and water to chopped dates. Simmer 10 minutes. Remove from fire, cool, and add chopped nuts.

## מצה מעהל אייערקוכעל

1 טהעגעפעלע זאלץ	2 אייער
1 קאפע קעיס מעהל	1/4 קאפע וואסער

סלאגט אריין אייער מיט זאלץ און וואסער, און מישט אריין אין די מעהל שטופענווייז. מאכט דערפון א ווייכע טייג און צושטוילט אין 12 חלקים. וועלגערט אויס יעדע מהייל אויף א ברעט באדעקט מיט קעיס מעהל צו 1/4 אינש דיקקייט. שמירט אָן מיט צולאזטע קריסקא און באשפרענקעלט מיט צוקער און באַקט אויף קיכעלעך בלעכען אין א הייסען אויווען (400 גראד) 6 ביז 8 מינוט.

## MATZO MEAL EIERKUCHEL

2 eggs	1 teaspoon salt
1/4 cup water	1 cup cake meal

Beat eggs with salt and water, and stir in the meal gradually. Make into a soft dough and divide into 12 parts. Roll each part on a board covered with cake meal to 1/4 inch thickness. Brush with melted Crisco and sprinkle with sugar and bake on cookie sheets in a hot oven (400° F.) for 6 to 8 minutes.

## אייערקוכעל

3 אייער      3/4 טהעלעפעלע זאלץ  
1 עסלעפעלע צולאזטע קריסקא      11/2 ביז 13/4 קאפע סעהל

צוקלאפט די אייער לייכט. גיט צו צולאזטע קריסקא, זאלץ און מעהל שטופענווייז, שאפענדיג א מעסיג שטייפע טייג. קנעט ביז די טייל פארמיירט א גלאט קוגעלע און צוטהיילט אין 16 חלקים. פון יעדע טהייל מאכט א קליין קוגעלע און וועלגערט אויס אויף אן עטוואס באמעהלטע ברעם אין דינע צירקלען (אונגעפעהר 5 אינש רונד). שמירט אן יעדען מיט צולאזטע קריסקא און באשפרענקעלט מיט צוקער אדער צוקער און צימרינג. שטעלט עס אויף א קיבעלע בלעך און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) ביז גאלדיג ברוין, אומגעפעהר 6 ביז 8 מינוט. מאכט 16 גרויסע קיכלען.

## EIERKUCHEL

3 eggs      3/4 teaspoon salt  
1 tablespoon melted Crisco      1 1/2 to 1 3/4 cups flour

Beat eggs slightly. Add melted Crisco, salt, and flour gradually, making a medium stiff dough. Knead until dough forms a smooth ball and divide into 16 parts. Form each part into a little ball and roll out on slightly floured board into thin circles (about 5 inches in diameter). Brush each with melted Crisco and sprinkle with sugar or sugar and cinnamon.

Place on a cookie sheet and bake in a hot oven (400°F.) until golden brown, about 6 to 8 minutes.

Makes 16 large kichel.

## מאָהן אייערקוכעל

2 אייער      2 עסלעפעלע צולאזטע קריסקא  
1/2 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער      11/4 ביז 11/2 קאפעס מעהל  
2 עסלעפעלע זאלץ

צושלאגט די אייער לייכט. גיט צו צולאזטע קריסקא און זאלץ. גיט צו די מאָהן, בעיקינג פאדער און מעהל. קנעט עס אויס אין א גלאטען קוגעל און וועלגערט אויס דין. צושניידט עס אין 8 אינשטיגע פאסען און דאן אין פיער-קאנטיגע שטיקער אדער דריי-קאנטיגע שטיקער. באשמירט מיט צולאזטע קריסקא און באשפרענקעלט מיט צוקער. לייגט עס אויף א בלעך פון קיבעלעך און באקט אין א הייסען אויווען (400 גראד) ביז 12 מינוטען.

## MOHN EIERKUCHEL

2 eggs      2 tablespoons poppy-seeds  
2 tablespoons melted Crisco      1/2 teaspoon baking powder  
1/2 teaspoon salt      1 1/4 to 1 1/2 cups flour

Beat eggs slightly. Add melted Crisco and salt. Add the poppy-seeds, baking powder, and flour. Knead into a smooth ball and roll out thin. Cut into 3-inch strips and then into squares or triangles. Brush with melted Crisco and sprinkle with sugar. Place on cookie sheet and bake in a hot oven (400°F.) for 9 to 12 minutes.

# ברויטען

## BREADS

### פלעצלאך מיט ציבעלעס

2 עסלעפעל לעבליכע וואסער	2 טהעלעפעלער וואלץ
1 איי	2 טהעלעפעלער צוקער
4 קאפעס מעהל	2 עסלעפעל קריסקא
4 דינ צוהאקטע ציבעלעך	1 קאפע הייסע וואסער
	1/2 ים־סל הייווען צולאזט אין

גיסט ארויף הייסע וואסער איבער די וואלץ, צוקער און קריסקא. ווען עס איז לעבלאך גיט צו די הייווען צולאזט אין די לעבליכע וואסער. מישט אריין די צושלאגענע איי און  $1\frac{1}{2}$  קאפעס מעהל. לאזט עס אויפגעהן א שטונדע צייט. גיט צו די איבריגע מעהל עס וואל זיין א שטויפע טויג. קענט און לאזט עס נאכאמאל אויפגעהן פאר 2 שעה צייט. צוטהוילט אין 10 שטיקלעך. וועלגערט עס אויס צו  $\frac{3}{8}$  אינטשעס דיק. מאכט א לאך אין צענטער. שמירט אן מיט צולאזטע קריסקא און בעדעקט געדרייט מיט ציבעלעס. שפרענקעלט ארויף אביסלע וואלץ איבער יעדע און לאזט עס אויפגעהן ביז עס ווערט לייכט. באקט 40 מינוט צייט אין א מעסיג הייסען אויווען (375) גראד פאהרענהייט) מאכט 10 פלעצלאך.

### PLATSLACH WITH ONIONS

2 teaspoons salt	$\frac{1}{2}$ cake yeast dissolved in 2
2 teaspoons sugar	tablespoons lukewarm water
2 tablespoons Crisco	1 egg
1 cup hot water	4 cups flour
	4 finely chopped onions

Pour hot water over salt, sugar, and Crisco. When lukewarm, add the yeast dissolved in the lukewarm water. Stir in the beaten egg and  $1\frac{1}{2}$  cups of flour. Allow to rise for 1 hour. Add the rest of the flour to make a stiff dough. Knead and allow to rise again for 2 hours.

Divide into 10 parts. Roll  $\frac{3}{8}$  inch thick. Make a hole in the center. Brush with melted Crisco and spread thickly with onions. Sprinkle a little salt over each and allow to rise until light. Bake for 40 minutes in a moderately hot oven (375°F.). Makes 10.

### שבת'דיגע חלה

1 שטיקעל הייווען	1 עסלעפעל וואלץ
$\frac{1}{4}$ קאפע לעבליכע וואסער	2 עסלעפעל צוקער
2 אייער	4 עסלעפעל קריסקא
8 קאפעס מעהל	2 קאפעס הייסע וואסער

גיסט ארויף הייסע וואסער איבער די וואלץ, צוקער און קריסקא. ווען עס ווערט לעבלאך, גיט צו די הייווען (ואיסט) וואס איז צולאזט געווארען אין א פערטעל קאפע לעבליכע וואסער. מישט דורך גוט. מישט אריין די צושלא-

גענע אייער און 3 קאפּעס פון די מעהל. צושלאגט גוט און דעקט צו. לאזט  
עס שטעהן אין א ווארעמען פלאץ (80 גראד פאהרענהייט) פאר 1 שעה. גיט  
צו די איבריגע מעהל כדי די טייג זאל זיין שטייף. שנייט עס אונגעפער  
20 מינוט ביז עס ווערט גלאט און עלאסטיש דעקט עס צו און „זעצט עס“  
אין א ווארעמען פלאץ פאר נאך א 2 שעה.

צושניידט די טייג אויף דער העלפט. נעמט א שטיק טייג וואס איז  
איז גרויס ווי א גרויסע קיכעלע פון יעדע. צושטילט אבייגעליבענע די  
גרויסע שטיקער טייג אין דריטלעך, פערטלעך אדער פינפטלעך. וועלגערט  
אויס יעדע אומגעפער  $1\frac{1}{2}$  אינש דיק, קניפט זיי צוזאמען ביים שפיץ און  
דאן פלעכט עס אויס צוקניפנדיג ביים עק. לייגט עס אויף א ברויט פאן  
פריהער בעשפרענקעלט מיט מעהל. צושטילט יעדע באן־סיוואיגע שטיק וואס  
איז האט פריהער אראבענומען אין 3 טהיילען. וועלגערט עס אויס אין  
 $\frac{1}{2}$  אינש דיקע שטיקער. פלעכט עס אויס און לייגט עס אויף אויבען  
איבער דעם ערשטען פלאכט. שמירט עס אב מיט די צושלאגעניע געלבעל און  
בעשפרינקלט מיט מאהן און לאזט עס אויפגעהן  $1\frac{1}{2}$  שעה צייט. באקט עס  
אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) 25 מינוט צייט, און א  
מעסיג הייסען אויווען (375 גראד) נאך א 15 מינוט; און אין א מעסיגען  
איווען (350 גראד) די לעצטע 40 מינוט.

מאכט 2 היבשע סיוז חלות.

#### CHALLA (Sabbath Bread)

1 tablespoon salt	1 cake yeast
1 tablespoon sugar	$\frac{1}{4}$ cup lukewarm water
4 tablespoons Crisco	2 eggs
2 cups hot water	8 cups flour

Pour hot water over salt, sugar, and Crisco. When lukewarm, add the yeast dissolved in  $\frac{1}{4}$  cup lukewarm water. Mix well. Stir in the beaten eggs and 3 cups of the flour. Beat well and cover. Allow to stand in a warm place (80°F.) for 1 hour. Add the rest of the flour to make a stiff dough. Knead for about 20 minutes until smooth and elastic. Cover and set in a warm place for another 2 hours.

Divide dough in two. Take a piece of dough the size of a large bun off each. Divide the remaining large pieces of dough into thirds, fourths, or fifths. Roll each part about  $1\frac{1}{2}$  inches thick, fasten together at one end, and braid, fastening the ends. Place this in floured bread pan. Divide each of the bun-sized pieces of dough into 3 parts. Roll into pieces  $\frac{1}{2}$  inch thick. Braid and place on top of each first braid. Brush with beaten yolk, sprinkle with poppy-seeds, and allow to rise for  $1\frac{1}{2}$  hours. Bake in a hot oven (400°F.) for 25 minutes; in a moderately hot oven (375°F.) another 15 minutes; and in a moderate oven (350°F.) the last 40 minutes. Makes 2 good-sized loaves.

#### קאפע קוכען

2 אייער	1 שטיק הייווען
1 עסטלעפעל וואלץ	1 עסטלעפער לעבליכע וואסער
6 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא	$\frac{1}{2}$ טהעלעפעלע צוקער
$\frac{1}{2}$ קאפע צוקער	$\frac{1}{2}$ קאפע לעבליכע מילך
$\frac{3}{4}$ קאפע לעבליכע מילך	4 קאפעס מעהל

צולאזט די הייווען אין די לעבליכע וואסער און גיט צו די  $\frac{1}{2}$  בהע-

לעפעלע צוקער און א  $\frac{1}{2}$  קאפע מילך. מיט אריין 1 קאפע מעהל און לאזט  
 עס אויפגעהן א  $\frac{1}{2}$  שעה אין א ווארעמען ארט (82 גראד פאהרענהייט).  
 קלאפט אריין די אייער, זאלק,  $\frac{1}{2}$  קאפע צוקער, צולאזטע קריסקא. די איב-  
 ריגע פון די לעבליכע מילך און די איבריגע מעהל. לאזט עס נאכאמאל אויפ-  
 געהן פון  $1\frac{1}{2}$  ביז 2 שעה. קנעט צוגעבענדיג פון  $\frac{1}{2}$  ביז 1 קאפע מעהל,  
 אויב נויטהייט. שמירט אונטער א קוכען בעקעלע (18 ביז  $6\frac{1}{2}$ ) מיט קריסקא.  
 לויגט אויס אן אינשט די דיק מיט מייג. עס וועט בלייבען גענוג פאר  
 אייניגע קלוינע קיבעלעך. לאזט עס אויפגעהן  $1\frac{1}{4}$  שעה אדער ביז עס ווערט  
 3 מאל אזוי גרויס. שמירט אן מיט צולאזטע קריסקא און בעשיט מיט א  
 „שטרייזעל“ געמאכט מיט 2 עסלעפעל קריסקא, 2 עסלעפעל צימרינג, 1  
 לעפעל מעהל און 4 עסלעפעל צוקער (אדער בעשימט מיט צוהאקטע מאנר-  
 לען). באקט עס אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט) 25 אדער  
 30 מינוט.

מאכט 1 לאבען און 6 קיבעלעך.

וואריאציע:  $\frac{1}{3}$  קאפע ראזשינקעס מעג אריינגעקנאטען ווערען אין די

טייג.

## COFFEE KUCHEN

1 cake yeast	2 eggs
1 tablespoon lukewarm water	1 tablespoon salt
$\frac{1}{2}$ teaspoon sugar	6 tablespoons melted Crisco
$\frac{1}{2}$ cup lukewarm milk	$\frac{1}{2}$ cup sugar
4 cups flour	$\frac{3}{4}$ cup lukewarm milk

Dissolve the yeast in the lukewarm water and add to the  $\frac{1}{2}$  teaspoon sugar and  $\frac{1}{2}$  cup milk. Stir in 1 cup flour and allow to rise for  $\frac{1}{2}$  hour in a warm place (82°F.). Beat in the eggs, salt,  $\frac{1}{2}$  cup sugar, melted Crisco, rest of lukewarm milk, and rest of the flour. Allow to rise again for  $1\frac{1}{2}$  to 2 hours. Knead, adding  $\frac{1}{2}$  to 1 cup more flour if necessary. Brush a kuchen pan ( $6\frac{1}{2}$ " x 13") with Crisco. Spread 1 inch thick with the dough. There will be enough left for some buns. Allow to rise  $1\frac{3}{4}$  hours or until 3 times its size. Spread with melted Crisco and sprinkle with streusel made with 2 tablespoons Crisco, 2 tablespoons cinnamon, 1 tablespoon flour, and 4 tablespoons sugar (or spread with chopped almonds). Bake in a hot oven (400°F.) for 25 to 30 minutes.

Makes 1 loaf and 6 buns.

Variation:  $\frac{1}{2}$  cup raisins may be kneaded into dough.

## ש נ ע ק ע י

2 עסלעפעל צולאזטע קריסקא	1 שטיק הייווען
$\frac{1}{2}$ קאפע ווארעמע מילך	$\frac{1}{2}$ קאפע לעבליכע וואסער
$\frac{1}{4}$ קאפע צוקער	$\frac{1}{2}$ טהעלעפעל צוקער
$2\frac{1}{2}$ ביי 3 קאפעס מעהל	$\frac{2}{3}$ קאפע מעהל
$\frac{1}{2}$ ביי 1 קאפע ברוינע צוקער	1 איי
$\frac{1}{2}$ קאפע פעקאן נים	2 טהעלעפעלעך זאלץ
	$\frac{1}{4}$ קאפע ראזשינקעס

צולאזט די הייווען און  $\frac{1}{2}$  טהעלעפעלע צוקער אין די לעבליכע וואסער  
 און מיטט עס אריין אין די  $\frac{2}{3}$  קאפע מעהל. לאזט עס שטעהן  $\frac{1}{2}$  שעה.

קלאפּט ארױן די אױ, זאלן, צולאזטע קרױסקא, ווארעמע מילך, צוקער און מעהל, און לאזט עס אױפגעהן 1 ½ ביז 2 שעה. וועלגערט אױס טױג צו א האלבאינשט דיקקױט און שטױט אן גוט מיט צולאזטע קרױסקא. בעשפרעכ קעלט מיט ברוינע, צוקער, ראזשינקעס, צוהאקטע פעקאן נױס און אביסעל צימרינג און וויקעלט עס אױף.

(אױב איהר ווילט צימרינג בולקעלעך, לאזט אױס ברוינע צוקער, פעקאן נױס און ראזשינקעס און געברויבט אנשטאט דעם א היבשע מאס פון א געמיש און צימרינג און צוקער פאר פילינג). צושניידט עס אין 1 אינשט ברוינע שטיקלעך און לייגט עס ארויף אױף א קרױסקא אונטערגעשטירטע בעקעלע וואס ענטהאלט א לעיער פון א געמיש פון ברוינע צוקער און איינציגע פעקאן נױס.

די שנעקען האלטען זייער שטױפ בעסער ווען עס ווערט געבאקען אין טיעפע בעקעלאך אין וועלכע מ'באקט מאפינס. לאזט עס אױפגעהן ביז עס ווערט לייכט (1 ביז 1 ½ שעה) און באקט 15 ביז 25 מינוט אין א הייסען אויווען (400 גראד פאהרענהייט).

די ברוינע מיסקטשור בעשטעהט פון :

6 עסטלעפלע קרױסקא 1 קאפע ברוינע צוקער  
3 טהעלעפלעך וואסער

מישט צוזאמען די קרױסקא מיט די צוקער און דאן גיט צו די וואסער שטופענווייז.

## SCHNECKEN

1 cake yeast	½ cup warm milk
½ cup lukewarm water	¼ cup sugar
½ teaspoon sugar	2 ½ to 3 cups brown
¾ cup flour	½ to 1 cup brown sugar
1 egg	½ cup pecans
2 teaspoons salt	¼ cup raisins
2 tablespoons melted Crisco	

Dissolve the yeast and ½ teaspoon sugar in the lukewarm water and stir into the ¾ cup flour. Allow to stand for ½ hour. Beat in the egg, salt, melted Crisco, warm milk, sugar, and flour, and let rise for 1 ½ to 2 hours.

Roll one-half inch thick and spread well with melted Crisco. Sprinkle with brown sugar, raisins, chopped pecans, and a little cinnamon and roll up. (If cinnamon rolls are desired, omit brown sugar, pecans, and raisins and use a generous amount of cinnamon and sugar mixture for filling.) Cut into 1-inch thick pieces and place endwise in a Criscoed pan containing a layer of brown sugar mixture and a few pecans.

The schnecken keep their shapes better if baked in deep muffin pans. Let rise until light (1 to 1 ½ hours) and bake 15 to 25 minutes in a hot oven (400°F.).

Brown sugar mixture: 6 tablespoons Crisco  
1 cup brown sugar  
3 teaspoons water

Blend the Crisco and sugar and stir in the water gradually.



## טהעע קיפפלע אָדער קיכעלעך

1/4 קאפּע צוקער	1 שטיק הייווען
1 איי געלכעל	1/4 קאפּע נעכריהטע מילך
1 אייוויסעל	1 1/2 טהעלעפּעלעך צוקער
1 קאפּע ראָזשינקעס	2 ביז 2 1/2 קאפּעס מעהל
1/2 קאפּע צומאַהלענע מאַנדלען	1/2 קאפּע מילך
2 אינזעס צימראָן	4 עסטלעפּעל קריסקא

צולאָזט די 1 1/2 טהעלעפּעלע צוקער און הייווען אין די 1/4 קאפּע מילך (וואָס איז אַבגעקיהלט געוואָרען צו לעבליכקייט). לאָזט עס שטעהן 10 מינעטען, דאָן גיב צו די איבערגעבליבענע מילך, מעהל און זאלץ. מייסט צו-זאַמען די קריסקא, איי געלכעל און צוקער און גיב צו דעם הייווען געמיש און לאָזט עס אויפגעהן א שעה צייט. לייגט עס אַרויס אויף א באַמעהלעכע ברעט און קנעט. (אויב נויטהייט, אַרבייט אַרױן נאָך 1/2 קאפּע מעהל. וועל-גערט אויס צו 1/4 אינזש דיקקייט און לאָזט עס אויפגעהן א האַלבע שעה צייט. דאָן בעשמירט די מייג מיט א העלפט פון די שטייף צושלאָגענע איי ווייסעל און בעשפרענקעלט מיט ראָזשינקעס, צושטויסענע אָדער צומאַהלענע מאַנדלען, און צימראָן (דין צושניטען). צושניידט די מייג אין 2 1/2 אינ-זשיגע פיער קאנטיגע שטיקלעך, דאָן אין דריי שפיציגע. ברענגט די עקען צום צענטער און קלעפט זיי צוזאַמען. לייגט עס אַרױן אין א קריסקא-אונטערגעשמירטע בעקעלע און לאָזט עס אויפגעהן ביז עס ווערט זעהר לייכט (30 ביז 45 מינוטען). בעשמירט פון אויװען מיט איבערגעבליבענע העלפט פון די שטייף צושלאָגענע איי ווייסעל וואָס איז דורכגעמישט געוואָרען מיט 1/4 קאפּע צומאַהלענע מאַנדלען. באַקט עס אין א מעסיג הייסען אויווען (375) גראַד פאַהרענהייט) פאַר 10 ביז 12 מינוטען. מאַכט 65 ביז 70 קליינע קיכעלעך.

## TEA KIPFEL OR KUCHELACH

1 cake yeast	1/4 cup sugar
1/4 cup scalded milk	1 egg, separated
1 1/2 teaspoon sugar	1 cup raisins
2 to 2 1/2 cups flour	1/2 cup ground almonds
1/2 cup milk	2 ounces citron
4 tablespoons Crisco	

Dissolve the 1 1/2 teaspoon sugar and yeast in the 1/4 cup scalded milk (which has been cooled to lukewarm). Let stand 10 minutes, then add the remaining milk, flour, and salt. Blend the Crisco, egg yolks, and sugar together and add to the yeast mixture and allow to rise one hour. Transfer to a floured board and knead. (If necessary, work in 1/2 cup more flour.) Roll to 1/4 inch thickness and let rise for 1/2 hour. Then spread dough with 1/2 of the stiffly beaten egg white and sprinkle with raisins, ground almonds, and citron (cut fine). Cut into 2 1/2-inch squares, then into triangles. Bring corners to center and pinch together. Place in a Criscoed pan and allow to rise until very light (30 to 45 minutes). Spread top with remaining half of stiffly beaten egg white which has been mixed with 1/4 cup ground almonds. Bake in a moderately hot oven (375°F.) for 10 to 12 minutes.

Makes 65 to 70 small kipfel.

## בעיקינג פאדער ביסקיטס

2 קאפעס מעהל 3/4 ביו 1 קאפע מילך אדער וואסער  
4 טהעלעפעלער בעיקינג פאדער 1 טהעלעפעלע זאלץ

זיבט דורך די ברוקענע שטאפען, רייבט אריין די שארטענינג מיט די פינגער שפיצען אדער שניידט אריין מיט 2 מעסער. גיט צו די פליסיגע שטאף עס זאל ווערען א ווייכע טייג. לייגט עס ארויף אויף אן עטוואס בער מעהלעכע ברעם, קלאפט עס אין שעיף, און צושניידט מיט א ביסקיט שניידער. באקט 15 מינוטען אין הייסען אויווען (425 גראד פאהרעהייט).

## BAKING POWDER BISCUITS

2 cups flour 3/4 to 1 cup milk or water  
4 teaspoons baking powder 1 teaspoon salt  
4 tablespoons Crisco

Sift dry ingredients, rub in shortening with finger tips or cut in with 2 knives. Add liquid and mix to a soft dough. Toss on slightly floured board, pat into shape, and cut with biscuit cutter. Bake 15 minutes in hot oven (425°F.).

## דייטשע קאפע קעיק

2 קאפעס מעהל 1/4 טהעלעפעלע צימרינג  
5 טהעלעפעלער בעיקינג פאדער 3/4 קאפע צוקער  
1 טהעלעפעלע זאלץ 1/4 קאפע קריסקא  
1/4 טהעלעפעלע נאטמען (מוסקאט) 2 אייער  
1 קאפע מילך

זיבט דורך אלע ברוקענע שטאפען. ארבייט אריין די קריסקא. גיט צו די אייער קאמבינירט מיט מילך. מיישט ביז עס ווערט גלאט. גיסט עס אריין אין א פלאכע בעקעלע (8 אינצשעס ביי 12 אינצשעס) אונטערגעשמירט מיט קריסקא. באדעקט מיט פאלגענדען געמיש:

1/4 קאפע קריסקא 1/4 קאפע מעהל  
1 קאפע ברוינע צוקער 1/2 טהעלעפעלע צימרינג  
1/8 טהעלעפעלע זאלץ 1 קאפע גראב-צוואקסטע נים

מיישט צוזאמען די שטאפען מיט א גאפעל. צושפרייט גלאטליך איבער די טייג. בעשפרענקעלט מיט נים. באקט עס 30 מינוט אין א מעסיגען אויווען (350 גראד פאהרעהייט).

## GERMAN COFFEE CAKE

3 cups flour 1/4 teaspoon nutmeg 1/4 cup Crisco  
5 teaspoons baking powder 1/4 teaspoon cinnamon 2 eggs  
1 teaspoon salt 3/4 cup sugar 1 cup milk

Sift all dry ingredients together. Work in Crisco. Add eggs combined with milk. Stir until smooth. Pour into a shallow pan (8" x 12") rubbed with Crisco. Cover with the following mixture:

1/4 cup Crisco 1/4 cup flour  
1 cup brown sugar 1/2 teaspoon cinnamon  
1/8 teaspoon salt 1 cup coarsely chopped nuts

Blend ingredients with a fork. Spread smoothly on top of batter. Sprinkle with nuts. Bake 30 minutes in a moderate oven (350°F.).

# ק ע י ק ס

## CAKES

### קומיש ברויט

1/2 קאפּע קריסקא 3 קאפּעס מעהל  
1 קאפּע צוקער 2 טהעלעפעלע בעיקינג פאודער  
3 אייער 3/4 טהעלעפעלע זאלץ  
1/2 קאפּע מאנדלען, גראב צוהאקט 1/2 קאפּעס מאנדלען

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און אייער און מישט זיי דורך גוט. גיט צו לעמאן זאפט און שאלעכטן. זיפט דורך די מעהל, בעיקינג פאודער, זאלץ. גיט צו שטופענווייז און שלאגט דורך גוט. דאן גיט צו די מאנדלען. באקט אין א בעקעלע אונטערגעשמירט מיט קריסקא (9 1/4 בוי 5, בוי 2 1/4). אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד פאהרענהייט) 45 מינוט ביז א שעה. קיהלט אָב און צושניידט אין פענעצקס (1/4 אינטש די דיק). לייגט די דאָזיגע פענעצקס אויף א בלעך פון קיבעלעך און באקט עס נאָכאַמאל אין א מעסיג הייסען אויווען (375 גראד) 10 מינוט צייט אויף איין זייט און 5 מינוט אויף די אנדערע זייט, אדער ביז עס ווערט גאלדיג ברויט. מאכט 24 פענעצקס.

### KUMISH BROTE

1/2 cup Crisco 3 cups flour  
1 cup sugar 2 teaspoons baking powder  
3 eggs 3/4 teaspoon salt  
1/2 lemon, juice and rind 1/2 cup almonds, coarsely chopped

Blend Crisco, sugar, and eggs together well. Add lemon juice and rind. Sift flour, baking powder, salt. Add gradually and beat well. Then add the almonds. Bake in Criscoed pan (9 1/2" x 5" x 2 1/2") in a moderate oven (350° F.) for 45 minutes to one hour. Cool and slice 3/4 inch thick. Lay these slices on cookie sheet and bake again in a moderately hot oven (375° F.) for 10 minutes on one side and 5 minutes on the other, or until golden brown.

Makes 24 slices.

### האַניג קעיק

4 עסטלעפעלע קריסקא 1 טהעלעפעלע סאדא  
1 קאפּע ברוינע צוקער 1/2 טהעלעפעלע זאלץ  
1 אייער, אַבגעוואַשען 1/2 טהעלעפעלע צימערין  
1 מונט האַניג 1 טהעלעפעלע „נענעלעך“  
1 טהעלעפעלע בעיקינג פאודער 2 1/2 בוי 2 3/4 קאפּעס מעהל

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און איי געלבלעך צוזאמען. דאן מישט אריין די האַניג. זיפט דורך די טרוקענע שטאָפּען צוזאמען און גיט עס צו-

ביסלעכווייז. שלאגט אריין די איי ווייסלעך. גיבט עס אריין אין א בעקעלע 6½ ביז 13 אינשעס און באקט אין א מעסיג הייסען אויווען (350 גראד) 50 מינוט צייט.

### HONEY CAKE

4 tablespoons Crisco	1 teaspoon baking powder
1 cup brown sugar	1 teaspoon soda
4 eggs, separated	½ teaspoon salt
1 pound honey	½ teaspoon cinnamon
	1 teaspoon cloves
	2½ to 2¾ cups flour

Blend Crisco, sugar, and egg yolks together, then blend in the honey. Sift the dry ingredients together and add slowly. Fold in the beaten egg whites. Pour into pan 6½ x 13 inches and bake in a moderate oven (350°F.) for 50 minutes.

### מאנדעל קעיק

1 עסלעפעל צולאזטע קריסקא	6 אייער אבגעוואנדערט
6 עסלעפעל מצה קעיק מעהל	1½ קאפע צוקער
6 עסלעפעל דיין צומאהלענע מאנדלען	1/2 טהעלעפעלע זאלץ

שלאגט אריין די געבלעך ביז עס ווערט זעהר לייכט. מיט אריין די צוקער און זאלץ און די צולאזטע קריסקא. שלאגט די אייווייסלעך שטויף און פלעכט אריין אין די ערשטע געמיש, בייטענדיג מיט מעהל און ניס. באקט עס אין א טיפע, פלאכע בעקעלע 40 ביז 45 מינוט אין א לאנגזאמען אויווען (325 גראד).

### ALMOND CAKE

6 eggs, separated	1 tablespoon melted Crisco
½ cup sugar	6 tablespoons matzo cake flour
½ teaspoon salt	6 tablespoons finely ground almonds

Beat the yolks until very light. Stir in the sugar and salt and the melted Crisco. Beat the whites stiff and fold into the first mixture alternately with the flour and nuts. Bake in a deep, flat pan for 40 to 45 minutes in a slow oven (325°F.).

### לעבקובען

1 טהעלעפעלע „ענגעלינעווייז“	1 פונט ברוינע צוקער
1 טהעלעפעלע „נענעלאד“	3 אייער
1 טהעלעפעלע מוסקאט	2 עסלעפעלע קריסקא
1/2 טהעלעפעלע אינבער	1 קאפע צוהאקסט ניס
2 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער	1 קאפע צוהאקסט ראזשינקעס
1/2 טהעלעפעלע זאלץ	1 טהעלעפעלע ציטרינג
	11½ ביז 13¼ קאפעס מעהל

שלאגט צונויף צוקער מיט אייער און קריסקא, מיטענדיג ביז עס ווערט לייכט און בלעזענדיג. גיט צו די איבריגע שטאפען און מיט דורך גוט. שמירט אן לאנגע, טיפע בעקעלעך מיט קריסקא און שפרייט אויס די טייג ביז ½ אינש דיקקייט. באקט אין א מעסיגען אויווען (325 גראד פארהעני

הויט) 35 אדער 40 מינוט. צושניידט כל זמן עס איז ווארעם אין  $1\frac{1}{2}$  ביז 2 אינשטיגע שטיקער. צוהאקטע ציטראן קען צוגעגעבען ווערען אויב מ'וויל. די שטיקעל קענען גע"אייסט" ווערען. לעבנקוכען בעסערט זיך וואס עלטער עס ווערט.  
מאכט 36 שטיקער.

### LEBKUCHEN

1 pound brown sugar	1 teaspoon cloves
3 eggs	1 teaspoon nutmeg
2 tablespoons Crisco	$\frac{1}{2}$ teaspoon ginger
1 cup chopped nuts	2 teaspoons baking powder
1 cup chopped raisins	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt
1 teaspoon cinnamon	$1\frac{1}{2}$ to $1\frac{3}{4}$ cups flour
1 teaspoon allspice	

Beat the sugar with eggs and Crisco, blending until light and fluffy. Add the rest of the ingredients, stir well. Brush long, shallow pans with Crisco and spread dough to  $\frac{1}{2}$ -inch thickness. Bake in a slow oven ( $325^{\circ}\text{F.}$ ) for 35 to 40 minutes. Cut while warm into  $1\frac{1}{2}$  to 2-inch pieces. Chopped citron may be added if desired. The pieces may be iced. Lebkuchen improves with age.

Makes about 36.

### קריסקא ספאנדזש קעיק

2 טעלעפעלעך לעמאן זאפט	$1\frac{1}{4}$ קאפעס צוקער
$1\frac{1}{2}$ קאפעס פעיסטרי טעפל	$\frac{3}{4}$ קאפעס וואסער
2 טעלעפעלעך בעיקינג פאדער	2 עסטלעפעל קריסקא
$1\frac{1}{2}$ טעלעפעלע זאלץ	5 אייער, אבעזונדערט

צולאזט די צוקער אין וואסער און קאכט ביז די געמישט ציהט זיך ווי א פאדזש. נעמט אראב פון פויער און גיט צו קריסקא. אין דער צייט וואס עס קיהלט זיך, שלאגט אריין די אייוויסלעך ביז עס ווערט שטויף, דאן לייגט אריין די צוקער סיראפ. שלאגט די אייוועללעך ביז עס ווערט לייכט און געדיכט. גיט צו די לעמאן זאפט. לייגט אריין די אייוויסלעך בייטענדיג מיט די דורכגעזיפטע טרוקענע שטאפען. גיסט עס אריין אין א מיטלעמסטיגע סיוז לאבען בעקעלע אדער צוויי 8-אינשטיגע לעיער בעקעלעך און באקט אין א מעסיג-הייסען אויווען ( $350^{\circ}\text{F.}$  גראד) אומגעפער 45 מינוט.

### CRISCO SPONGE CAKE

$1\frac{1}{4}$ cups sugar	2 teaspoons lemon juice
$\frac{3}{4}$ cup water	$1\frac{1}{2}$ cups pastry flour
2 tablespoons Crisco	2 teaspoons baking powder
5 eggs, separated	$\frac{1}{2}$ teaspoon salt

Dissolve sugar in water and cook until mixture spins a thread. Remove from fire and add Crisco. While cooling, beat egg whites until stiff, then fold in the sugar syrup. Beat egg yolks until light and thick. Add lemon juice. Fold into the egg whites alternately with the sifted dry ingredients. Pour into a medium-sized loaf pan or 2 8-inch layer pans and bake in a moderate oven ( $350^{\circ}\text{F.}$ ) for about 45 minutes.

## שווארצער טייפעל'ס שפיץ קעק

1 קאפע געריכטע זויער מילך	2/3 קאפע קריסקא
1/2 טהעלעפעלע סאדא	1 1/2 קאפעס צוקער
1 טהעלעפעלע וואנילא	3 אייער
2 קאפעס מעהל	2/3 קאפעס קאקא
1 טהעלעפעלע זאלץ	1/2 קאפע הייסע וואסער
2 טהעלעפעלע בעיקינג פאדער	

מישט צוזאמען קריסקא, צוקער און גאנצע אייער צוזאמען פארשטענדיג. דאס קאכט אריין קאקא אין הייסע וואסער ביז עס ווערט גלאס און גיט צו צו די ערשטע געמיש. דאן גיט צו מילך צושלאגען מיט סאדא און „וואנילא“. שליסליך מישט אריין די מעהל, זאלץ, און בעיקינג פאדער וואס איז צו זאמען דורכגעזיפט געווארען. באקט אין אן 8 אינשט לעיקער קעק בעקעלע אין א מעסיגען אויווען (350 גראד) אומגעפער 20 מינוט. ווען עס איז קיבל לייגט זיי צוזאמען און גיסט ארויף דעם פאלגענדען „אייסינג“.

קאכט אויף 1 1/4 קאפע צומאהלענע צוקער און 1/8 טהעלעפעלע זאלץ מיט 1/2 קאפע וואסער צו א טעמפעראטור פון 238 גראד, אדער ביז די סיר ראפ. פארמירט א ווייסע פילקע אין קאלטע וואסער. גיסט ארויף לאנגזאם איבער 3 איירוויסלעך שטויף צוקלאפט, שלאגענדיג די מיקסטור אין דער צייט וואס איז איהר טהיט עס. וועהרענד די „אייסינג“ איז נאך הייס, לייגט אריין 12 מארשמעלאס וועלכע זיינען צושניטען געווארען אין שטיקער. שלאגט ביז עס ווערט אזוי געדיכט אז מ'קען עס שמייען.

## BLACK DEVIL'S FOOD CAKE

2/3 cup Crisco	1/2 teaspoon soda
1 1/2 cups sugar	1 teaspoon vanilla
3 eggs	2 cups flour
2/3 cup cocoa	1 teaspoon salt
1/2 cup hot water	2 teaspoons baking powder
1 cup thick sour milk	

Blend Crisco, sugar, and the whole eggs all together thoroughly. Beat cocoa into hot water until smooth and add to first mixture. Then add milk beaten with soda and vanilla. Last, stir in flour, salt, and baking powder which have been sifted together. Bake in Criscoed 8-inch layer cake pans in moderate oven (350°F.) for about 20 minutes. When cool put together and frost with the following icing:

Cook 1 3/4 cups granulated sugar and 1/8 teaspoon salt with 1/2 cup water to a temperature of 238° F., or until syrup forms a soft ball in cold water. Pour slowly over 3 egg whites beaten stiff, beating mixture as you do so. While icing is still hot, fold in 12 marshmallows which have been cut in pieces. Beat until of a consistency to spread.

## פראנצויזישע קעז קעק

2 עסטלעפעל צולאזטע קריסקא	1 קאפע קאטעדזש קעז *
צורייכענע שאלעכטין און זאפט פון	1/2 קאפע מעהל
1/2 לעמאנא אדער	1/2 טהעלעפעלע זאלץ
1/4 טהעלעפעלע מוסקאט און 1 טהע	1/2 קאפע צוקער
לעפעלע וואנילא	1/2 קאפע מילך
4 איי ווייסלעך	2 איי געבלעך

4 עסטלעפעל צוקער

קוועטשט דורך די קעז דורך א דינגע זיב. מישט דורך מיט מעהל, זאלץ

און  $\frac{1}{4}$  קאפּע צוקער. מײַסט אַרײַן די מילך, צושלאַגענע אײַרגעלכער, צו-  
לאָזטע קרײַסקאַ און פּלעיוואַרינג. שלאַגט אַרײַן די אײַרוויסלעך מיט  $\frac{1}{4}$   
קאפּע צוקער ביז עס איז געדיכט און בלעזעלדיג. לײַגט עס אַרײַן אין דער  
ערשטער מוקסטשור. גיסט עס אַרײַן אין אַ בעקעלע אונטערגעבעט מיט די  
פּאַלגענדע מײַג פון קיבעלעך און באַקט עס אין אַ לאַנגזאַמען אױווען (325)  
גראַד) אומגעפֿעהרט 45 מינוט. פרובירט עס אױס דורך דריקען לױבט מיט  
די שפּײַץ פּינגער. ווען דער צענטער שפּרינגט צוריק ווען מ'דריקט עס,  
נעמט עס אַרויס פון אױווען.

\*) געברויכט בלויז פרישע קאטעדוש קעז.

### FRENCH CHEESE CAKE

1 cup cottage cheese*	Grated rind and juice of $\frac{1}{2}$ lemon
$\frac{1}{2}$ cup flour	or
$\frac{1}{2}$ teaspoon salt	$\frac{1}{4}$ teaspoon nutmeg and 1 tea-
$\frac{1}{2}$ cup sugar	spoon vanilla
$\frac{1}{2}$ cup milk	4 egg whites
2 egg yolks	4 tablespoons sugar
2 tablespoons melted Crisco	

Put cheese through a fine sieve. Blend with flour, salt, and  $\frac{1}{4}$  cup sugar. Stir in milk, beaten yolks, melted Crisco, and flavoring. Beat whites with  $\frac{1}{4}$  cup sugar until thick and fluffy. Fold into the first mixture. Pour into pan lined with the following cookie dough and bake in a slow oven (325°F.) for about 45 minutes. Test by pressing lightly with the finger tips. If the center springs back when pressed, remove from oven.

\* Use only fresh cottage cheese.

### קיבעלעך מײַג

$\frac{1}{2}$ עסטלעפּעל מילך	$\frac{1}{4}$ קאפּע קרײַסקאַ
$\frac{1}{4}$ קאפּעס מעהל	6 עסטלעפּעל צוקער
$\frac{1}{2}$ טהעלעפּעלע בעיקינג פאָדער	1 אײַ געלכער
	$\frac{1}{4}$ טהעלעפּעלע זאַלץ

מײַסט צוזאַמען קרײַסקאַ, צוקער און אײַ געלכער. גיסט צו מילך און  
דורכגעזיפּטע טרוקענע שטאַפּען. וועלגערט אױס צו אַ דין בלעטעל אָדער  
דריקט עס אַרײַן אין בעקעלע, אױסלײַגענדיג עס אומגעפֿעהר צו  $\frac{1}{8}$  אינשט  
טײַפּקײט.

### COOKIE DOUGH

$\frac{1}{4}$ cup Crisco	$1\frac{1}{4}$ cups flour
6 tablespoons sugar	$\frac{1}{2}$ teaspoon baking powder
1 egg yolk	$\frac{1}{4}$ teaspoon salt
2 tablespoons milk	

Blend Crisco, sugar, and egg yolk. Add milk and sifted dry ingredients. Roll out to a thin sheet or press into pan, lining bottom edges about  $\frac{1}{8}$  inch deep.

## פֿעדערלייכטע ווייסע קעיק

2 טהעלעפעלעך בעיקינג פאדער  
2/3 קאפע מילך  
1 טהעלעפעלע וואנילא  
3 איי ווייסלעך

1/2 קאפע קריסקא  
1 קאפע צוקער  
2 קאפעס פֿעיסטרי מעהל  
1/2 טהעלעפעלע זאלץ

מישט דורך קריסקא מיט צוקער צוזאמען. האלט אין מאכען ווי קריעם ביז דער געמישט איז זעהר לייכט. מישט אריין די מילך איבערבייטענדיג מיט דורכגעזיפֿטע טרוקענע שטאָפֿען. לייגט אריין אייווייסלעך וואָס זיי־נען פֿריהער צוקלאפֿט געוואָרען ביז שטויף אבער נישט טרוקען. גיט צו וואַר־נילא. לייגט אריין די מייג אין צוויי מיטלמעסיגע סייז לעיער בעקעלעך אונטערגעשמירט מיט קריסקא. באַקט אין אַ מעסיג הייסען אויווען (350) גראַד פֿאהרענהייט) אומגעפֿעהר 20 מינוט אָדער ביז עס איז עטוואָס ברוין פֿון אויבען.

## FEATHERWEIGHT WHITE CAKE

1/2 cup Crisco	2 teaspoons baking powder
1 cup sugar	2/3 cup milk
2 cups pastry flour	1 teaspoon vanilla
1/2 teaspoon salt	3 egg whites

Blend Crisco and sugar together. Continue creaming until the mixture is very light. Stir in milk alternately with sifted dry ingredients. Fold in egg whites which have been beaten until stiff but not dry. Add vanilla. Turn batter into two medium-sized layer pans rubbed with Crisco. Bake in a moderate oven (350°F.) for about 20 minutes or until slightly brown on top.

## זיבען מינוט אייסינג

1/2 קאפע וואַסער  
1 טהעלעפעלע וואנילא

2 אייווייסלעך  
1 1/4 קאפעס צוקער

גיט אריין צוקער, וואַסער, און נישט־צוקלאפֿטע אייווייסלעך אין אַ דאָבל בויילער. קלאפֿט כּסדר ביז „אייסינג“ איז אזוי געדיכט אז מ'קען עס צושפּרייטען. נעמט ארויס פֿון הייסען וואַסער, גיט צו וואנילא און קלאפֿט ווייטער ביז עס איז קיהל.

## SEVEN-MINUTE ICING

2 egg whites	1/2 cup water
1 3/4 cups sugar	1 teaspoon vanilla

Put sugar, water, and unbeaten egg whites in a double boiler. Beat constantly until icing is of the consistency to spread. Remove from hot water, add vanilla, and continue beating until cool.

## האַלענדישער עפעל קעיק

4 עסטלעפעל קריסקא  
1 איי  
3/4 קאפע מילך  
עפעל פֿענעלעס

2 קאפעס מעהל  
1/4 קאפע צוקער  
4 טהעלעפעלעך בעיקינג פאדער  
1 טהעלעפעלע זאלץ

זיפֿט דורך אלע טרוקענע שטאָפֿען. אַרבייט אריין די קריסקא. צושלאַגט איי מיט מילך און מישט אריין אין די טרוקענע מיקסטשור. שפּרייט אויס אומגעפֿעהר 1/2 אינש דיק אין בעקעלע אונטערגעשמירט מיט קריסקא.



באדעקט די אויבערפלעכע מיט עפעל פענעצעס געשניטען דריי קאנטיג. באַ-  
שפרינקעלט היבש מיט א געמיש פון צימרינג און צוקער און באפינטעלט  
מיט קריסקא. באַקט אין א הייסען אויווען (400 גראד היץ) 20 ביז 30  
מינוט. סערווירט ווארעמעהייט מיט וואנילא אדער לעמאן סאַוס.

# DUTCH APPLE CAKE

2 cups flour	4 tablespoons Crisco
$\frac{1}{4}$ cup sugar	1 egg
4 teaspoons baking powder	$\frac{3}{4}$ cup milk
1 teaspoon salt	Apple slices

Sift all dry ingredients together. Work in Crisco. Beat egg with milk and stir into dry mixture. Spread out about  $\frac{1}{2}$  inch thick in a Criscoed pan. Cover surface with wedge-shaped apple slices. Sprinkle generously with a mixture of cinnamon and sugar and dot with Crisco. Bake in a hot oven (400°F.) 20 to 30 minutes. Serve warm with vanilla or lemon sauce.

## ווי אזוי צו מעסטען

3	טעלעפעלעך זיינען גלייך צו	1	עסלעפעל
16	עסלעפעל זיינען גלייך צו	1	קאפע
$\frac{1}{2}$	קאפע איז גלייך ווי א	$\frac{1}{2}$	דזשיל
2	קאפעס זיינען גלייך ווי	1	פוינט
2	פוינטס זיינען גלייך צו	1	קוואַרט
4	קוואַרט זיינען גלייך צו	1	גאלאן

## טאבעלע פון געוויכט און מאָאָס

2 1/3	קאפעס קריסקא	1	פונט
2	קאפעס געמאָהלענע צוקער	1	פונט
	(2 עסלעפעל בעטרעפֿען 1 אונזן)		
2	קאפעס פוטער	1	פונט
	(2 עסלעפעל בעטרעפֿען 1 אונזן)		
4	קאפעס מעהל	1	פונט
	(4 עסלעפעל בעטרעפֿען 1 אונזן)		
3	קאפעס קארנמעהל	1	פונט
2	קאפעס רייז	1	פונט
2	קאפעס טרוקענע בעבלאך	1	פונט
5	קאפעס קאפע (געמאָהלענע)	1	פונט
8	קאפעס טהעע (טרוקענע בלעטלאך)	1	פונט
	(2 אונזעס בעטרעפֿען 1 קאפע)		
1	שטיק (8 פיער קאנטיגע שטיקלעך) טשאַקאָלאַט	$\frac{1}{2}$	פונט
4	קאפעס קאקא (טרוקענע)	1	פונט
4	קאפעס אבגעשעהלטע וואָלאַנטס	1	פונט
	(1 פונט וואָלאַנטס אין די שאלעכטן איז גלייך צו		
	$\frac{1}{2}$ פונט אבגעשעהלטע ניס (יאָרעס)		
1	קאפע ראָזשונקעס אדער וויינפערלעך	1	פונט

## טעמפּעראַטור טאבעלע

זעהר לאנגזאם	225 ביז 250	גראד
לאנגזאם	250 ביז 300	"
מעסיג	300 ביז 350	"
הויס	350 ביז 400	"
שטערק פֿייער	400 ביז 450	"
זעהר הויס	450 ביז 550	"
בראָטענדע היץ	600	גראד

### TABLE OF EQUIVALENT MEASURES

3 teaspoons	— 1 tablespoon
16 tablespoons	— 1 cup
$\frac{1}{2}$ cup	— 1 gill
2 cups	— 1 pint
2 pints	— 1 quart
4 quarts	— 1 gallon

### TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

$2\frac{3}{4}$ cups Crisco	1 pound
2 cups granulated sugar (2 tablespoons—1 ounce)	1 pound
2 cups butter (2 tablespoons—1 ounce)	1 pound
4 cups flour (4 tablespoons—1 ounce)	1 pound
3 cups cornmeal	1 pound
2 cups rice	1 pound
2 cups dry beans	1 pound
5 cups coffee (ground)	1 pound
8 cups tea (dry leaves) (2 ounces—1 cup)	1 pound
1 cake (8 squares) chocolate	$\frac{1}{2}$ pound
4 cups cocoa (dry)	1 pound
4 cups shelled walnuts (1 pound walnuts in shell equals about $\frac{1}{2}$ pound shelled)	1 pound
1 cup raisins or currants	1 pound

### TEMPERATURE CHART

Very slow	225° to 250°
Slow	250° to 300°
Moderate	300° to 350°
Hot	350° to 400°
Quick	400° to 450°
Very hot	450° to 550°
Broil	600°

Cakes are much easier to make with Crisco, and are just as delicious as when made with fresh butter. Try one of the recipes on pages 71 to 77 or try Crisco in one of your own favorite recipes. If you are accustomed to using salted butter in your recipes, it will be necessary to add a bit of salt because Crisco is not salty. No other change need be made.

### HOW TO USE RECIPES

In following the recipes of this little book, be sure to measure all the ingredients exactly and to follow the directions about mixing carefully. Use cups and spoons of standard measure, and be sure that measurements are level, not heaping. It is always important to sift the flour before measuring because it packs down when it stands.

It is often more convenient to measure parts of cups with tablespoons. This is very easy to do when you know that there are 16 level tablespoons to the cup.

### COLD WATER METHOD OF MEASURING CRISCO

The easiest way to measure solid Crisco is by the cold water method. Use a glass cup with graduated markings.

For  $\frac{1}{2}$  cup of Crisco fill cup  $\frac{1}{2}$  full of cold water and add Crisco until the water starts to overflow.

For  $\frac{1}{4}$  cup of Crisco, use  $\frac{3}{4}$  cup of cold water, and for  $\frac{1}{3}$  cup of Crisco,  $\frac{2}{3}$  cup of cold water, and so on. Pour off the water and see how easy it will be to remove the Crisco.



In this cookbook the recipes are printed in both English and Yiddish. The English version of the recipe in each instance follows the Yiddish version. This is to enable two people (as for example, a Yiddish-reading mother and an English-reading daughter) to work together on any particular recipe.

The book itself follows the Yiddish manner of typography—that is, the pages are arranged from what would be in an English book, the back, toward the front of the book. But for clearness no English recipe is continued from one page to another.

to keep Crisco in the refrigerator—it stays fresh and sweet in the kitchen or pantry. Just keep the can covered, and away from the direct heat of the stove or the strong sun.

### CRISCO FOR FRYING

Crisco itself does not carry the flavor of one fried food to another. You can fry croquettes in the same Crisco that you have previously used for fish, or you can make doughnuts in Crisco which has previously been used for frying onions, without the slightest danger that the taste or smell will be carried over. Crumbs, however, retain flavors. If the used fat is strained through a piece of cheese-cloth after frying foods coated with crumbs, it will remain fresh and sweet as long as it lasts. Crumbs or other bits of food which are allowed to collect in the frying utensil cause the fat to become darker and unusable too soon.

Because it keeps so well, Crisco can be used for frying again and again. When you fry in a frying pan or pot, don't be afraid to use plenty of Crisco. All that remains in the utensil can be strained and set aside to use again for frying or for greasing griddles.

When you fry in deep fat always use enough fat to cover the food entirely. The utensil should be large enough so that 2½ to 3 pounds of Crisco will fill it about half full when melted. This will allow space for the food to be fried, and for the bubbling which deep frying creates. This amount of fat will last a long time with the proper attention—frequent straining and caution against overheating.

Never allow Crisco to smoke because then it is too hot for successful frying. Test the fat by dropping in an inch-square piece of bread. Drop the bread into the fat, count 40 slowly, and then remove the piece of bread. If it is well browned, then the fat is just right for frying food.

### CRISCO FOR "SHORTENING"

Crisco is used just as much for shortening foods as for frying. When a recipe calls for melted Crisco, the fat should be melted before it is measured. Melted Crisco is used in many yeast doughs, and is always used for brushing over the surface of strudel and other doughs of this kind. It is melted for muffins and occasionally for cakes, particularly for sponge cake. (See page 73.)

Other cakes, as for example, Featherweight White Cake (see page 76) and Devil's Food Cake (page 74) are made with solid Crisco. Here the fluffy creamy condition of Crisco is of great advantage. Because it is so soft and fluffy, Crisco and sugar and in many cases the eggs too, can be mixed with a few turns of a spoon. The old-fashioned fatiguing work of blending hard fat with sugar is entirely eliminated.

## CRISCO RECIPES for the JEWISH HOUSEWIFE

---

Ever since it was put on the market, Crisco has been the principal cooking fat in many Jewish homes. It fills a great need, taking the place of heavy fats and oils which have been used in Jewish foods for hundreds of years. Goose-fat, chicken-fat, and olive-oil were good enough when there was nothing to take their place, but when it became possible to obtain a strictly Kosher and Parve fat in the form of Crisco, Jewish women quickly appreciated its merits.

In Crisco they find a pure, sweet-flavored fat which they can use for meat, dairy, and parve foods. They find in Crisco a fat which is so easily digested that it makes everything in which it is used more digestible.

The best housewives use Crisco for everything—even for the foods that include a great deal of butter. Good butter is often quite expensive and butter for “cooking and baking” is usually too strong in flavor. Crisco is moderate in price and always sweet and fresh in flavor.

Because Crisco is lighter and fluffier than old-fashioned heavy fats, the old traditional recipes often need changing to fit this modern cooking fat. Many women do it themselves. For those who prefer to have it done for them, we have prepared this rich collection of recipes of true Jewish foods. Each one has been thoroughly tested in a strictly Orthodox Jewish home.

In its blue and white wrapper with the Hebrew inscription, it is very easy to recognize Crisco—the strictly Kosher product. This label is pasted on the can to confirm the fact that Crisco is a pure vegetable product, and that it complies in every particular with the requirements of the Jewish dietary laws. It bears the Hechsher (certificate) of a prominent Orthodox rabbi.

Many women don't know that all Crisco is purely vegetable and is Kosher—whether or not it bears the label of Kashruth, nor do they know that Crisco comes in several sizes, from 1-pound cans to the large 6-pound and 9-pound sizes.

The 3-pound can has been found the most convenient and economical. This size is most practical because Crisco is different from other fats which become strong and rancid in a very short time. It is not necessary

## DESSERTS

	Page		Page
Strudel Dough.....	40	Kipfel (Hungarian Pastry	
Jelly Strudel.....	40	Crescents).....	49
Cheese Strudel.....	41	Plain Pastry (Double Crust)...	50
Apple Strudel.....	42	Plain Pastry (One Crust).....	50
Hamantaschen.....	43	Cheese Pie.....	51
Hamantaschen Fillings.....	43	Pecan Tarts.....	51
Fluden.....	44	Cherry Pie.....	52
Myena.....	46	Fresh Cherry Pie.....	53
Teiglach.....	47	Pumpkin Nut Pie.....	53
Apple Pirushkis.....	47	Lemon Chiffon Pie.....	53
Chremslach.....	48	Blitz Kuchen.....	54

## COOKIES

Sour Cream Cookies.....	56	Mandlach.....	61
Beishtitlach (Filled Cookies)...	56	Mandel Baigelach (Almond	
Purim Cookies.....	57	Crescents).....	61
Lightning Cookies.....	58	Sand Tarts.....	61
Pfeffenusse.....	58	Honey Wafers.....	62
Soldaten Knapchen (Soldier		Filled Date Bars.....	62
Buttons).....	59	Matzo Meal Eierkuchel.....	63
Mohn Korsheklach (Poppy-		Eierkuchel.....	64
seed Cookies).....	59	Mohn Eierkuchel.....	64
Snowflakes.....	60		

## BREADS

Platslach with Onions.....	65	Tea Kipfel or Kuchelach.....	69
Sabbath Bread (Challa).....	65	Baking Powder Biscuits.....	70
Coffee Kuchen.....	66	German Coffee Cake.....	70
Schnecken.....	67		

## CAKES

Kumish Brote.....	71	French Cheese Cake.....	74
Honey Cake.....	71	Cookie Dough.....	75
Almond Cake.....	72	Featherweight White Cake.....	76
Lebkuchen.....	72	Seven-Minute Icing.....	76
Crisco Sponge Cake.....	73	Dutch Apple Cake.....	76
Black Devil's Food Cake.....	74		

# INDEX

## SOUPS

	Page		Page
Brown Potato Soup.....	5	Bean and Farfel Soup.....	6
Borscht.....	5		

## MAIN DISHES

Baked Gefillte Fish.....	7	Potato Varenikis.....	20
Broiled Yellow or Jack Salmon..	8	Flaumen Tsimesh.....	21
Baked Veal Chops.....	8	Peas and Kasha.....	22
Prokes (Stuffed Cabbage		Okra and Tomatoes.....	22
Leaves).....	8	Eggplant and Tomatoes.....	23
Kreplach (Meat).....	9	Kraut Halischkes (Fried	
Kreplach (Cheese).....	10	Noodles and Cabbage).....	23
Koglaten (Meat Balls).....	11	Noodle Schalet.....	24
Farfel Chicken Fricassee.....	11	Noodle Kugel.....	24
Carrot Tsimesh.....	11	Matzo Schalet.....	25
Parogen.....	12	Farfel Tsimesh.....	25
Rice Karshnikis.....	13	Sweet Potato Kugel.....	26
Pagantzies.....	14	Potato Pudding.....	26
Cheese Knishes.....	15	Raw Potato Kugel.....	27
Cheese Blintzes.....	16	Rice Kugel.....	27
Matzo Meal Blintzes.....	17	Matzo Farfel Kugelach.....	28
Mock Cheese Filling.....	17	Beet Kugelach.....	28
Eier mit Katoffeln (Eggs and		Macaroni Mould.....	29
Potatoes).....	18	Chicken—Southern Style.....	29
Sweet-Sour Sauce.....	18	Fillet of Sole.....	30
Sweet-Sour Eggs.....	18	Baked Noodle Ring.....	30
Gefillte Helzel (Stuffed		Spaghetti with Liver.....	31
Chicken Neck).....	19	French Fried Potatoes.....	31
Schlichkes (Krumpe Galushka)		Chicken Croquettes.....	32
Potato Pillows.....	20	Baked Cheese and Bread.....	32
Fried Cabbage with			
Schlichkes.....	20		

## NOODLES, PANCAKES, AND DUMPLINGS

Noodle Dough.....	34	Matzo Meal Balls.....	37
Farfel.....	34	Raw Potato Pancakes.....	37
Egg Barley.....	34	Eggplant Pancakes.....	37
Potato Flour Noodles.....	35	Spinach Pancakes.....	38
Eggballs.....	36	Buckwheat Latkes.....	38
Matzo and Eggs.....	36		



# CRISCO RECIPES

for the  
JEWISH HOUSEWIFE

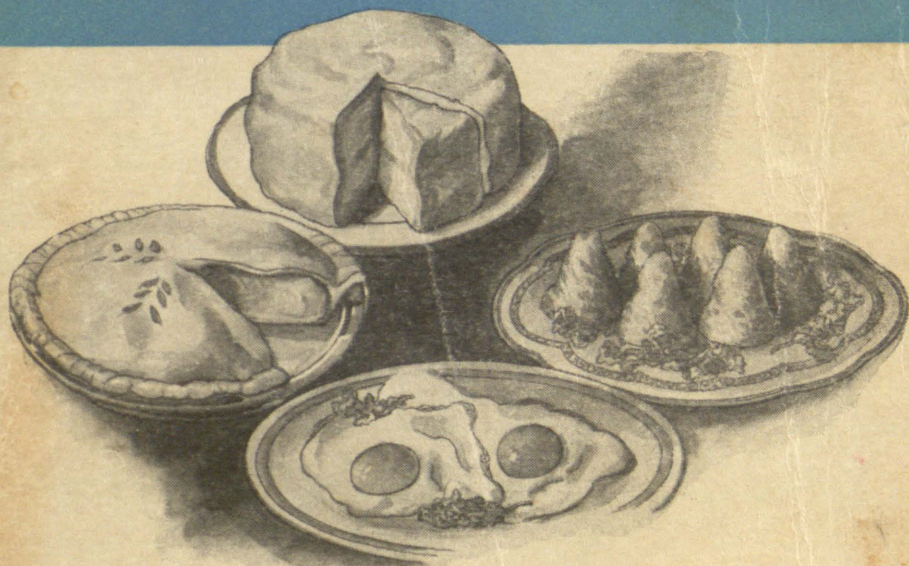


PROCTER & GAMBLE  
Cincinnati, Ohio

*Copyright 1933  
The Procter & Gamble Co.*



# CRISCO RECIPES



*for the* JEWISH  
HOUSEWIFE